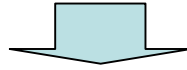


「春陽」は、水溶性且つ易消化性タンパク質であるグルテリンが一般米の3分の1程度と非常に少ないことを特徴とした品種である。



一般に、アミノ酸の多い清酒は、雑味があるといわれ評価を下げることもある。元々清酒中のアミノ酸の多くは、米に含まれる水溶性タンパク質が麹菌によって分解されて作られている。そのため、米の表面に近いほど多く含まれているタンパク質を除くために、表面を削った高精白米が使われている。

よって、水溶性タンパク質の少ない低グルテリン米「春陽」を原料米に用いることで、低精白でも、アミノ酸の少ない、雑味の少ない淡麗な清酒を造ることが可能になる。



春陽を用いた清酒の製品化に向けて、試験醸造を行い、実地生産のための基礎データを取得した。



| 分析項目 | 日本酒度 | アルコール | 酸度 | アミノ酸度 |
|------|------|-------|-----|-------|
| 純米酒 | +5 | 15.8 | 2.2 | 0.8 |