

ふじのくに ブランド



国内外に誇る価値を有する静岡県の食材。

今回は本県初のオリジナル酒造好適米(酒米)として

話題を集めている「誉富士」を紹介する。



誉富士は、山田錦の種子を突然変異育種法によって選抜・育成した本県初のオリジナル酒造好適米だ。茎の長さが山田錦より25cm程度短いため、栽培時に倒れにくく、やや大きめの心白*が安定して現れるという特長も併せ持つ。

誉富士は、県内26の酒蔵で酒造米として使われている。懐の深い味わいは、仕込みによって個性を引き出しやすく、酒造会社の個性が際立つと評判だ。

良質な水と「静岡酵母」の開発により、着実に評価を上げてきた静岡の地酒。酒米・誉富士の登場は、静岡オリジナルの酒「誉富士」を生み出した。

全国屈指の酒どころと呼ばれる本県。蔵ごとの華やかな個性を味わう上で、誉富士はまさに好適米。ふくよか、淡麗、まろみ、キレなど、多彩な口当たりは、食に応じて飲み分ける楽しみも増えるに違いない。



[上右]「誉富士」マークは酒米・誉富士100%使用の証。 [下]日本酒の重要な製造工程、麴づくり。杜氏の技が光る。

お問い合わせ

静岡県誉富士普及推進協議会
静岡市葵区追手町9-6
電話：054-221-3249

※：米粒の中央部に白く見える組織。心白にはすき間があるため、麹菌や酵母菌が繁殖しやすく、良質の麴が作りやすい。



読者の声

(第30号アンケートより)

仕事で英国を訪れ、コミュニケーションの大切さを実感しました。高校生の「目の前の相手とじっくり向きあい…」の言葉に惹かれました。 神奈川県 J.1さん

2020年が近づいてきた今、障害者スポーツを広く知らせる絶好のタイミングだと思います。 沖縄県 T.1さん

静岡には良いものがたくさんあるのに、全国に伝わっていないと感じます。もっと前面に出して行って欲しいです。 沼津市 Y.Hさん

サテライトオフィスが気になりました。ネットがあればどこでも仕事ができるんですね。 静岡市 Y.Tさん