

## 酒造原料米用多収性有望品種の選定

表1 各品種の生育ステージ、成熟期の生育、収量および品質 (2015)

品種	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	精玄米 千粒重	精玄 米重	同左 対照比	整粒 割合	検査 等級	玄米タンパ ク質含有率
	(月/日)	(月/日)	(cm)	(mm)	(本/㎡)	(g)	(g/㎡)	(%)	(%)	(1-9)	(%)
とよめき	7/11	8/19	79	216	372	22.6	598	123	35.4	7	7.38
やまだわら	7/17	8/26	80	193	351	22.6	544	112	29.2	8	7.01
たちはるか	7/31	9/9	79	187	405	22.5	512	105	52.6	5	6.65
(比較) フクヒカリ	6/30	8/5	78	195	358	21.3	454	93	60.7	7	8.16
(対照) アキツホ	7/23	8/31	81	192	445	21.8	487	100	60.7	6	7.92

注) 移植期は4月21日、窒素施肥量は7g/㎡ (LP複合444E、全量基肥施用)、栽植密度は20.8株/㎡。粒厚1.8mm以上の玄米を精玄米とした。精玄米千粒重、精玄米重は水分15%換算値。整粒割合は穀粒判別器 (RGQ110A) で、玄米タンパク質含有率は近赤外分析計 (NIRFlex N-500) で、精玄米を対象に測定した値。検査等級は1~3が1等、4~6が2等、7~8が3等、9が規格外に相当する。

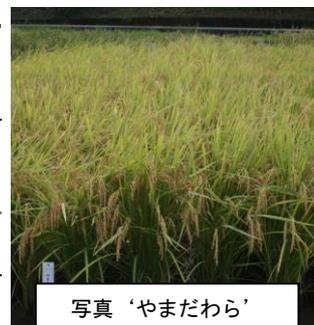


写真 'やまだわら'

表2 'やまだわら'、'たちはるか' の酒造適性および小仕込み醸造試験結果 (2015)

品種	真精米 歩合	無効 精米 歩合	砕米率	吸水性 (速度比)	消化性 (Brix値)	粗タンパク 質含有率	カリウム 含有率	醪の溶解性・発酵性		官能 評価
								固形分率	純アルコール 取得量	
	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(ppm)	(%)	(l/ton)	(1-3)
やまだわら	72.9	2.0	6.0	1.13	12.1	4.8	329	33.9	297	1.4
たちはるか	73.5	3.0	11.6	1.07	13.1	4.9	236	33.4	292	1.6
(対照) アキツホ	73.9	3.3	6.5	1.13	12.3	5.3	218	35.6	282	2.0

注) 表1と同じサンプルを用いた。高知県工業技術センター (工技セ) の分析。酒造適性 (真精米歩合~カリウム含有率) は酒造用原料米全国統一分析法による。真精米歩合: 白米千粒重÷玄米千粒重×100。無効精米歩合: 真精米歩合-見掛精米歩合。砕米率: 高いほど作業性が劣る。吸水性 (速度比): 120分吸水率/20分吸水率、1.00に近いほど吸水が速い。(吸水率: 浸漬後における白米の吸水率)。消化性: 値が高いほど蒸米の消化性が優れる。粗タンパク質含有率: 高いほど酒の雑味が多くなる。カリウム含有率: 高いほど発酵を促進し、少ないと遅延させる。固形分率: 高いほどできる酒の量が少ない。純アルコール取得量: 多いほど醪の溶解性が高い。官能評価: 醸造した酒を工技セ職員が試飲し、1 (良)~3 (不良) で評価した。

高知県において酒造業は重要な産業であり、第3期産業振興計画において「土佐酒のブランド化」が重要施策に位置づけられています。しかし、県内で酒造原料として使用される米の内、県産米は3割しか使用されていません。この理由として、掛け米 (種麴を付けず醪 (もろみ) 造りに使う米、使用量の約7割を占める) として多量に使用される酒造適性米は、県外産に比べ単価が高く酒造メーカーにとって割高であること、加工用米は、主食用米に比べて単価が安く生産者にとって収益が少ないことがあげられます。このため、酒造メーカーや生産者からは、酒造適性の優れる多収性品種の導入が望まれています。

そこで、今回は、現在取り組んでいる多収性品種選定試験の中で、有望であった 'とよめき'、'やまだわら' および 'たちはるか' の試験結果を紹介します。

現在、酒造適性米として使用されている 'アキツホ' と比較して、精玄米収量は 'と

よめき' が23%、'やまだわら' が12%、'たちはるか' が5%多く、いずれも精玄米千粒重が重く、玄米タンパク質は低含有率でした。また、'やまだわら' と 'たちはるか' を用いた酒造適性および小仕込み醸造試験では、'アキツホ' に比べ、'たちはるか' で、吸水性 (速度比) および消化性がやや優れ、両品種ともに粗タンパク質は低含有率で、醪の溶解性・発酵性および官能評価が優れていました。

以上より、'アキツホ' と比較して、供試した3品種ともに多収性を示し、'やまだわら' および 'たちはるか' では同等以上の酒造適性を有することが分かりました。しかし、いずれの品種も整粒割合が低かったことから、今後も引き続き収量性の評価、酒造適性および小仕込み醸造試験を実施するとともに、これら品種の高品質・安定多収栽培法を検討していきます。

(水田作物担当 赤木浩介 088-863-4916)