

酒造好適米品種 ‘吟の夢’ の適正登熟気温の提示

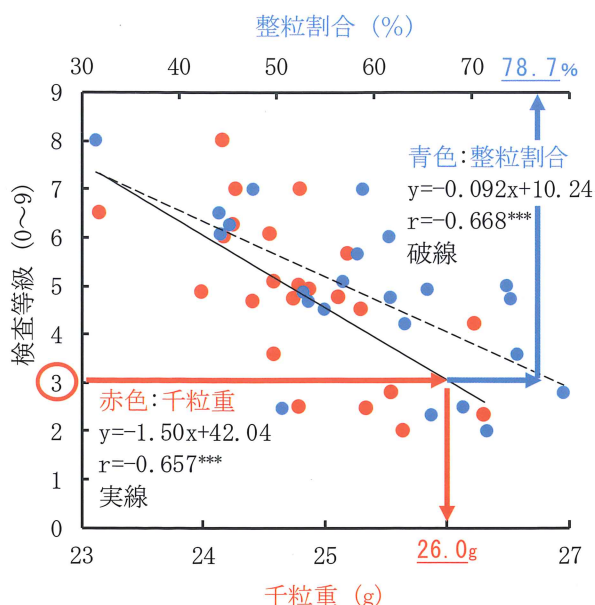


図1 千粒重、整粒割合と検査等級の関係。

注) 2016, 17年における産地毎の品評会データを用いた (n=23).
***は1%水準で有意であることを示す。整粒割合は穀粒判別器で測定した。検査等級は検査員0Bが10段階で評価し、0~3が1等以上に相当。

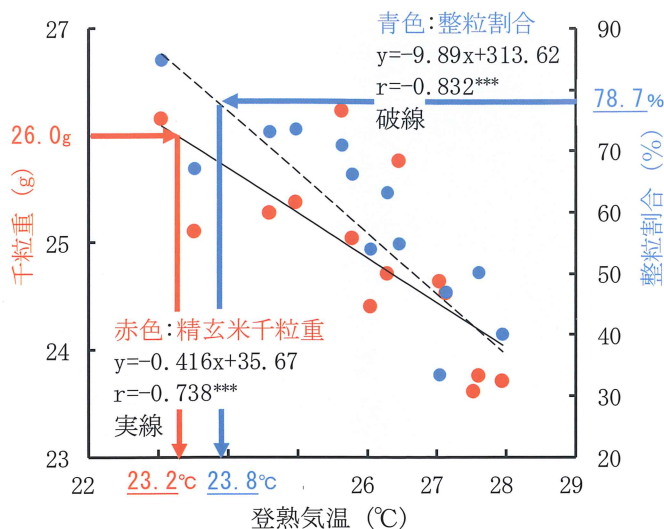


図2 千粒重、整粒割合と登熟気温の関係。

注) 2016~18年における農技セ作期移動試験データを用いた (n=14)。登熟気温はアメダス後免観測値。他は図1と同じ。



写真 登熟気温による玄米外観の違い。

県内で酒造好適米として作付けの大部分を占める‘吟の夢’では、1等米以上比率が低いことが問題点としてあげられます。今回は、1等米以上比率向上に向けて、望ましい登熟気温(出穂期から成熟期までの日平均気温)について報告します。

まず、‘吟の夢’の玄米品質向上を期し開催されている「酒米品評会」への出品米を用いて1等米に必要な玄米特性を検討しました。その結果、1等米を得るために、千粒重は26.0g、整粒割合は78.7%以上必要なことが分かりました(図1)。

次に、千粒重や整粒割合は登熟気温の影響を受けることが知られているので、登熟気温

と‘吟の夢’の千粒重、整粒割合の関係を検討しました。その結果、千粒重、整粒割合は登熟気温と負の相関関係を示し、この関係から、千粒重26.0g、整粒割合78.7%以上となる登熟気温を算出すると、それぞれ23.2、23.8℃以下でした(図2、写真)。

以上より、‘吟の夢’の1等米比率向上に向けて、望ましい登熟気温は概ね24℃以下であることが分かりました。今後は、登熟気温24℃時における酒造適正を調査するとともに、‘吟の夢’の生育モデルやメッシュ農業気象データを活用して、登熟気温24℃以下となる各産地の移植、出穂時期を示す予定です。

(水田作物担当 赤木浩介 088-863-4916)