

早期栽培用酒造好適米有望系統 「高系酒 356」の酒造および醸造適性

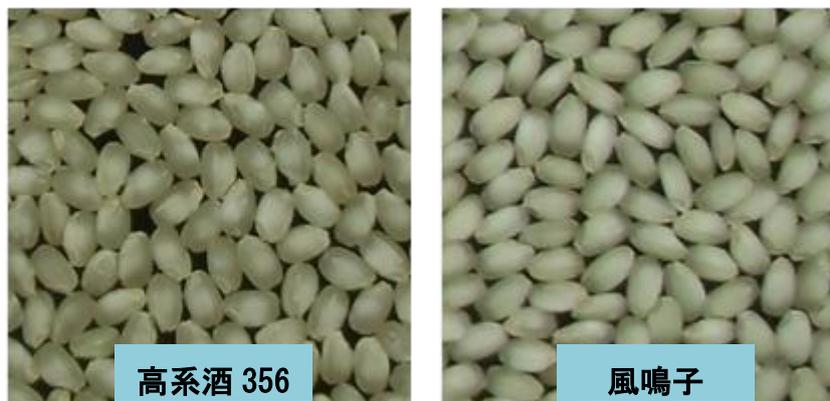


写真 玄米の比較

表1 高系酒356の酒造適性(2015)

品種・系統名	玄米 千粒重 (g)	真精米 歩合 (%)	無効精米 歩合 (%)	碎米率 (%)	吸水性		消化性	粗タンパク質 含有率 (%)	カリウム 含有率 (ppm)
					吸水 時間 (分)	浸漬後 吸水率 (%)	アルカリ 崩壊性		
高系酒356	24.1	55.8	5.8	4.9	14.5	28.9	1.18	4.4	348
(対)風鳴子	26.1	55.9	12.5	14.3	9.5	29.0	1.18	4.1	298

注) 工業技術センターにて実施。(対)は対照品種。碎米率:値が高いものは作業性が劣る。吸水時間:短いものほど吸水が早い。アルカリ崩壊性:値が高いと消化性が優れる。粗タンパク質含有率:値が高いと酒の雑味が多くなる。また、酒が着色したり、吸水性・消化性が劣る。カリウム含有率:値が高いと発酵を促進し、少ないと遅延させる。

表2 高系酒356の醸造適性(2015)

品種・系統名	醪の溶解性		甘口・辛口	味のキレイさ		香気成分(ppm)		官能 評価 (1-3)
	固形分率 (%)	純アルコール 収得量 (L/ton)	日本酒度	酸度 (mL)	アミノ酸度 (mL)	酢酸 イソアミル	カプロン酸 エチル	
高系酒356	33.8	257	+2.8	2.12	1.29	8.38	6.67	1.7
(対)風鳴子	33.3	258	+0.7	2.05	1.25	7.89	6.83	1.6

注) 工業技術センターにて実施。(対)は対照品種。固形分率:高いほど酒としてできる量は少なくなる。純アルコール収得量:多いものほど醪の溶解性が高い。日本酒度:「甘口」の酒はマイナス、「辛口」の酒はプラスの数字で表される。酸度:数値が高いほど酸味が強いことを示す。アミノ酸度:多すぎると雑味の強い酒になる。香気成分:いずれも果実臭を発生し、値が高いほど香りの強い酒となる。官能評価:醸造した酒を工技セ職員、酒造会社社員が試飲し、1(良)~3(不良)で評価。

高知県の早期栽培では、これまで淡麗辛口で酒質の優れる清酒を生産できる酒造好適米「風鳴子」が導入されてきました。しかし、心白がやや大きく、搗精時に碎米が生じやすいえ、近年では心白の発現が不安定で、外観品質はほぼ2等以下に格付されることから作付けが伸び悩んでいました(写真)。

一方、県産米を用いた「土佐酒」の輸出拡大を検討している酒造業界からは、高品質な吟醸酒用原料米品種の育成が求められていました。そこで、当センターで育成し有望視している「高系酒356」の酒造および醸造適性について「風鳴子」との比較を紹介します。

酒造適性については「高系酒356」の玄米千

粒重は24gで酒米としては中粒ですが、無効精米歩合、碎米率が低く、アルカリ崩壊性、粗タンパク質含有率は同程度でした(表1)。一方、醸造適性については、醪の溶解性が同程度、日本酒度は2程度+、香気成分ではバナナのような香りの酢酸イソアミルが多く含まれていますが、官能評価には差が見られませんでした(表2)。

以上より、「高系酒356」は碎米率が低く、酒造適性に優れ、醸造適性においても「風鳴子」並みでした。今後は栽培試験を通じて収量性、品質特性を明らかにし、現地と連携して適地の選定に向けた取り組みを行います。(水田作物担当 吉田侑平 088-863-4916)