

新規酒米系統の特性把握 及び県産酒米の高温対策技術の確立

橋本卓也・尾形美貴・樋口かよ・中山鋭士・長沼孝多（産業技術センター）
高橋真史・上野直也（総合農業技術センター）
山梨県酒造組合

【背景・目的】

- 山梨県酒造協同組合からは県産日本酒の更なるブランド化を図るため、新品種の選抜の切望
- 令和3年から農研機構と山梨県で共同研究を開始し、有望な系統を選抜しているが、詳細な栽培特性および酒造適性は不明瞭（有望な系統；北陸酒289号）
- 近年、高温障害の影響により、生産面では胴割や碎米の発生、加工面では消化性の低下による酒粕の増加などが問題となっており、県内酒蔵より高温対策技術の確立が熱望

新規酒米系統(北陸酒289号)の栽培特性や酒造適性を明らかにするとともに、高温に対応可能な新規酒米系統を含む酒造好適米の栽培技術、酒造技術を確立する。

産業技術センター

- ・新規系統の酒造適性
- ・醸造試験の実施や成分分析
- ・加工面の高温対策技術



総合農業技術センター

- ・新規系統の栽培技術
- ・栽培面の高温対策技術

山梨県酒造組合
・実規模醸造試験

【成果】

北陸酒289号の酒造適性評価

品種名	玄米水分 (%)	千粒重 (g)	みかけ精米歩合 (%)	真精米歩合 (%)	無効精米歩合 (%)	砕米率 (%)	精米時間 (分)
北陸酒289号	12.3	15.2	60.0	65.6	5.6	10.0	71
(対)夢山水	12.3	15.5	60.1	65.1	5.0	10.9	61
(対)ひとごち	12.2	17.0	60.2	68.4	8.2	8.9	63
北陸酒289号	12.4	16.6	60.0	68.5	8.5	12.9	79
(対)夢山水	12.4	17.6	59.8	70.9	11.1	29.4	69
(対)ひとごち	12.6	18.4	60.1	68.3	8.2	12.3	66

◎ 精米特性

品種名	10分吸水率 (%)	120分吸水率 (%)	蒸し米吸水率 (%)	消化性Brix (%)	F-N (mL)	粗タンパク質 (mg/kg)	カリウム (mg/kg)
北陸酒289号	26.8	29.3	36.4	9.0	0.9	4.1	286
(対)夢山水	27.8	29.2	35.4	8.1	0.9	4.2	383
(対)ひとごち	25.9	27.5	33.1	9.0	0.9	4.1	416
北陸酒289号	24.6	27.7	33.7	10.5	0.9	4.4	277
(対)夢山水	25.2	27.1	34.6	9.1	0.9	4.3	331
(対)ひとごち	23.6	27.0	32.7	9.5	0.9	4.1	359

◎ 消化性特性

- 対照と比較して、粒の大きさは小さい。
- 精米時間は長くなるが、砕米率は他と遜色ない。
- 吸水速度はひとごちより速く、夢山水より遅い。
- 最大吸水率は、夢山水と同等、ひとごちより大きい。
- 消化性は他と遜色ない。
- カリウム含有量が少ない。

【成果の応用範囲・留意点】

○新規酒米系統の栽培技術の確立により、質の高い酒米の安定供給につながり、さらにそれを用いた日本酒の新商品開発によって、県内産原料を利用したブランドの創出につながる。

北陸酒289号の実規模醸造試験

県内の酒蔵4社で実施

- ◎60%前後の精米での純米酒として醸造(方法は各蔵に一任)
- ◎各蔵から、醸造方法は同じで、酒米違いの比較酒も提供

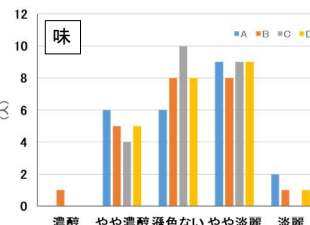
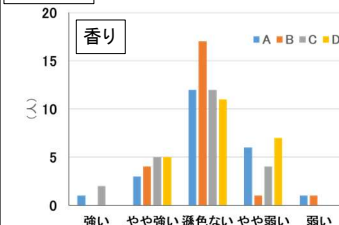
○製造者のコメント

- ・従来品種と遜色ない醸造ができる。
- ・精米時間は長めだが、精米時点では割れにくい。
- ・浸漬時割れやすい特徴がある。

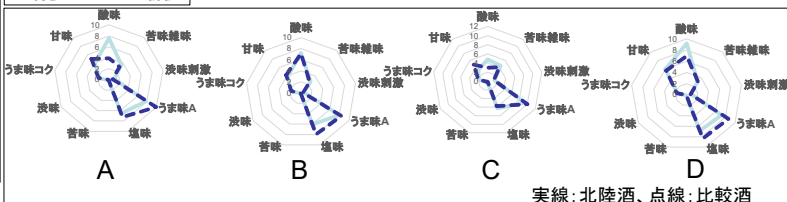
○官能評価

- ・北陸酒289号の方が、吟醸香をやや強く感じ、より淡麗、酸味・渋味などを強く感じた。
- ・味覚センサーでも同様な傾向が確認された。

○官能評価



○味覚センサーでの評価



実線：北陸酒、点線：比較酒