

平成25年11月15日

H25年産清酒原料米の酒造適性予測

独立行政法人酒類総合研究所

原料米の性質は、同じ品種でも生産年や生産地の気象条件によって左右されます。従って、酒造現場では、酒造初期には米の性質がよくわからないまま仕込んでみて様子を見ながら醸造工程の管理を行っているのが現状でした。お米の性質を酒造前に容易に把握できれば、清酒の品質向上や製造管理に大きく貢献できます。

酒類総合研究所は、気象条件が原料米の酒造適性へ及ぼす影響を明らかにするため、気象データと清酒の製造管理に最も重要なお米の溶けやすさ（溶解性）との関係を研究しました。その結果、イネの登熟期の気温がデンプンの性質を左右しお米の溶けやすさに影響を及ぼすことがわかりました。このことから、イネ登熟期の気温によって精度よく原料米の溶けやすさを予測できることが明らかになりました。

この知見から、平成25年産の酒造用原料米のうち米の溶解性は以下のように予測されますので御紹介いたします。

今年度のイネの登熟期の気温は、8月は北海道、東北、北陸地方で平年並みからやや高め、それ以外の地域では猛暑のため平年より高めでした。9月に入ると東北地方の一部で高めでしたが全国的に平年並みとなりました。

このことから米の溶解性は、8月初旬に出穂する五百万石など多くの品種は、北海道・東北・北陸産は平年並みから平年よりやや溶けにくい傾向だが昨年より溶けやすい。その他の地域は、猛暑の影響を受け昨年同様平年より全般に溶けにくい、8月後半～9月初旬に出穂する西日本の山田錦などの晩生品種は平年並みで昨年より溶けやすいと予測されます。

なお各地域の予測は次のとおりです。

北海道・東北：平年並みから平年よりやや溶けにくい傾向だが、昨年より溶けやすい。

関東：早生品種は昨年同様溶けにくい。晩生品種は平年並みで昨年より溶けやすい。

北陸：平年並みで昨年より溶けやすい。

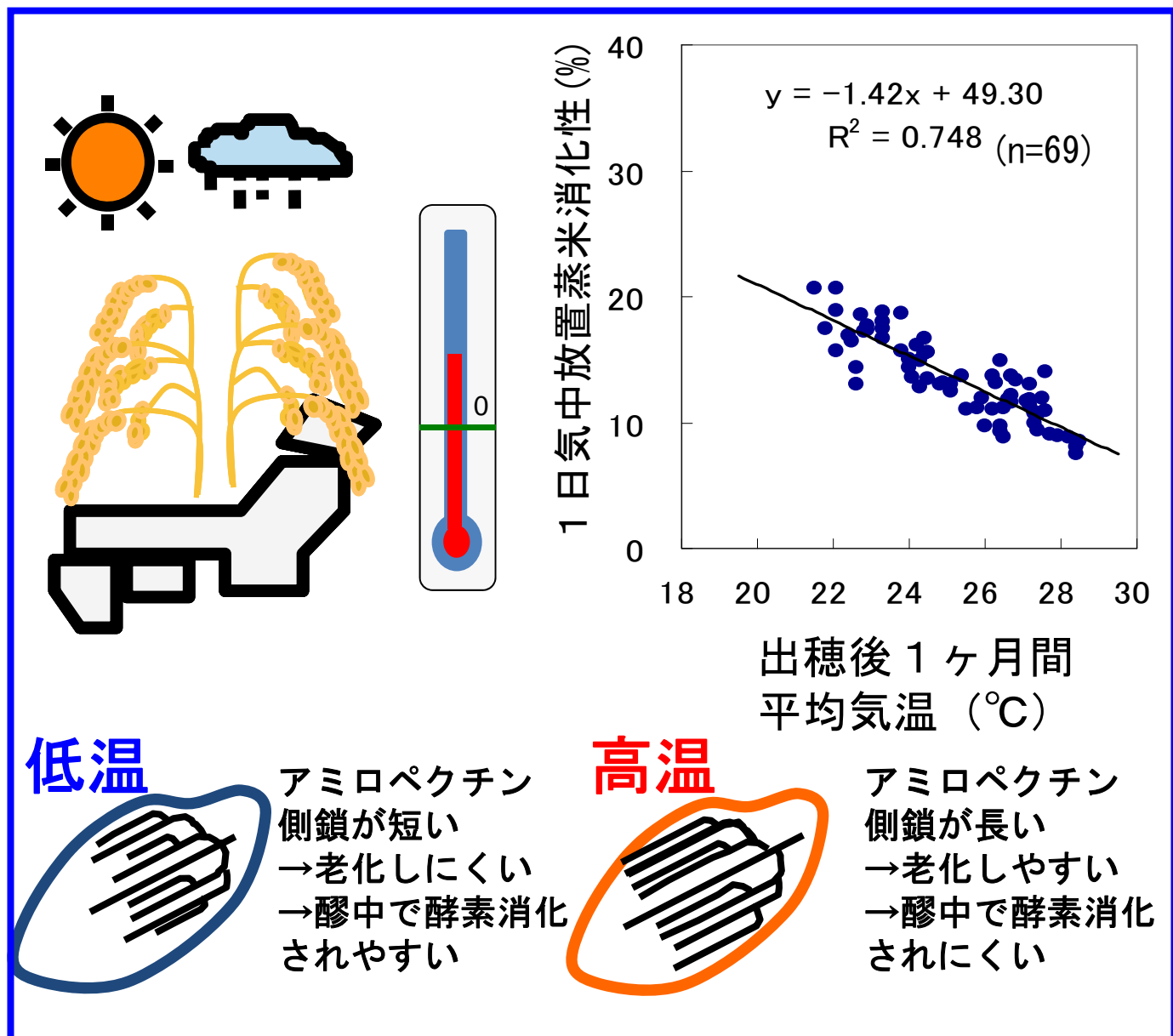
東海・近畿・中国：早生品種は昨年同様溶けにくい。晩生品種は平年並みで昨年より溶けやすい。

四国・九州：早生品種は昨年より溶けにくい。晩生品種は、四国は平年並み、九州は平年並みで昨年並みから昨年よりやや溶けにくい。

* 本研究は日本酒造組合中央会並びに酒米研究会の御協力を得て行われました。

これまでの知見

気象データからの清酒原料米の酒造適性予測



夏季の気温から米の溶解性が予測可能に



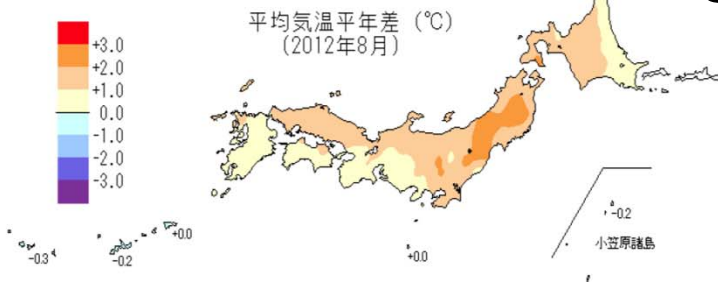
清酒の品質向上や製造管理に貢献

H25年産清酒原料米の溶解性予測

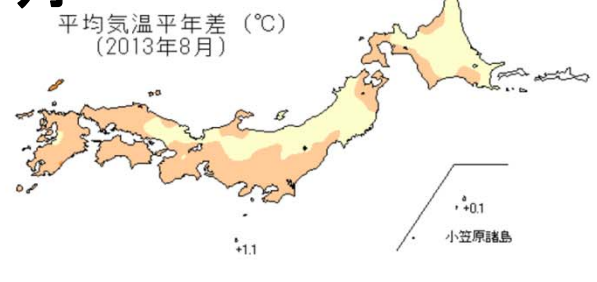
平成24年

平成25年

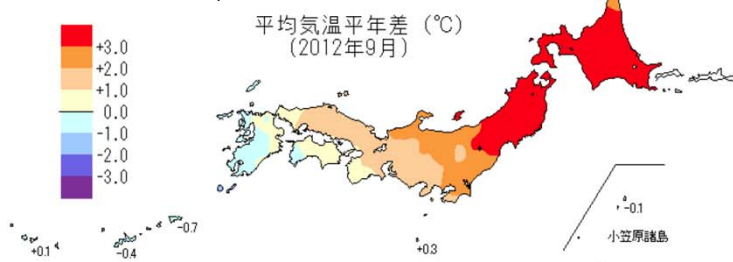
8月



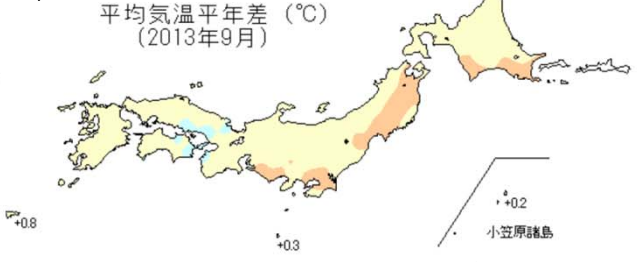
8月



9月



9月



気象庁報道発表資料

<http://www.jma.go.jp/jma>より

H25年産の予測

8月初旬に出穂する五百万石などの品種は、北海道・東北・北陸は、平年並みで昨年より溶けやすいが、その他の地域は、猛暑の影響を受け昨年同様に全般に溶けにくい。

8月後半～9月初旬に出穂する山田錦などの西日本の晩生品種は、平年並みで昨年より溶けやすい。

H25年産清酒原料米の溶解性予測

北海道・東北

平年並みから平年よりやや溶けにくい傾向だが、昨年より溶けやすい。

関東

早生品種は昨年同様溶けにくい。

晩生品種は平年並みで昨年より溶けやすい。

北陸

平年並みで昨年より溶けやすい。

東海・近畿・中国

早生品種は昨年同様溶けにくい。

山田錦などの晩生品種は平年並みで昨年より溶けやすい。

四国・九州

早生品種は昨年より溶けにくい。

晩生品種は、四国は平年並み、九州は平年並みで昨年並みから昨年よりやや溶けにくい。