

H26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みを行い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、清酒の製造管理に最も重要なお米の溶けやすさ（溶解性）と気象データ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26年産の酒造用原料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、東日本では7月下旬から8月上旬は平年並みからやや高めでした。西日本では7月下旬は平年より高めでしたが、8月初旬から中旬にかけ平年並から低めでした。東日本・西日本ともに8月下旬から9月は気温の低い日が多く、全国的に平年より低めとなりました。

このことから米の溶解性は、7月下旬～8月初旬に出穂する五百万石などの早生品種は、東日本の一部で昨年同様平年並みからやや溶けにくい。8月中旬に出穂する品種は、全国的に平年並からやや溶けやすい。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、昨年並で平年より全般的に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：平年並みの傾向で、昨年と比較すると昨年並みからやや溶けやすい。

関東信越：一部の地域で早生品種は昨年同様やや溶けにくい、8月中旬以降出穂する晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では昨年よりやや溶けやすい。

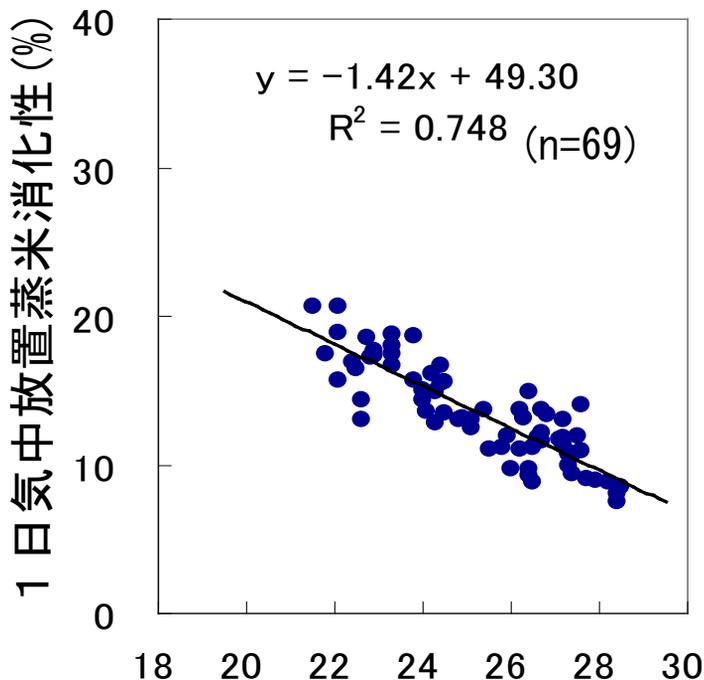
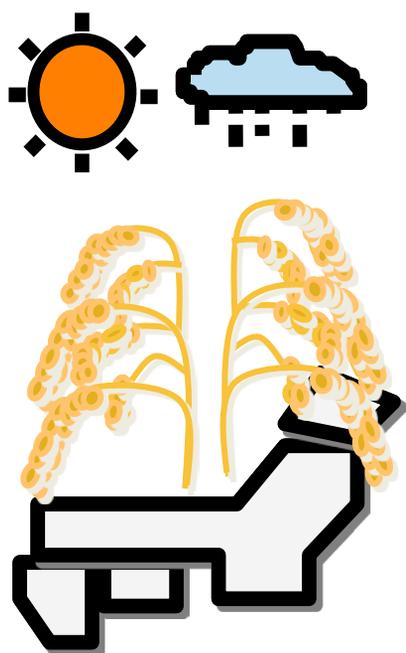
北陸：昨年と同様平年並み。

東海・近畿・中国：早生品種は平年よりやや溶けやすく、昨年との比較ではやや溶けやすい。山田錦などの晩生品種は平年より溶けやすいが、昨年と比較では昨年並からやや溶けやすい。

四国・九州：早生品種は平年より溶けやすく、昨年との比較では昨年よりやや溶けやすい。晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けやすい。

* 本研究は酒米研究会の御協力を得て、日本酒造組合中央会と酒類総合研究所との共同で行いました。

気象データからの清酒原料米の酒造適性予測



低温



アミロペクチン
側鎖が短い
→老化しにくい
→醪中で酵素消化
されやすい

高温



アミロペクチン
側鎖が長い
→老化しやすい
→醪中で酵素消化
されにくい

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

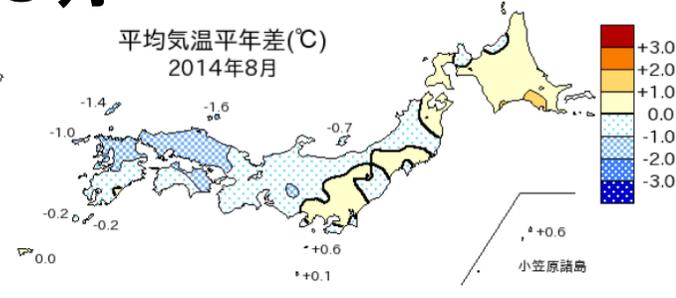
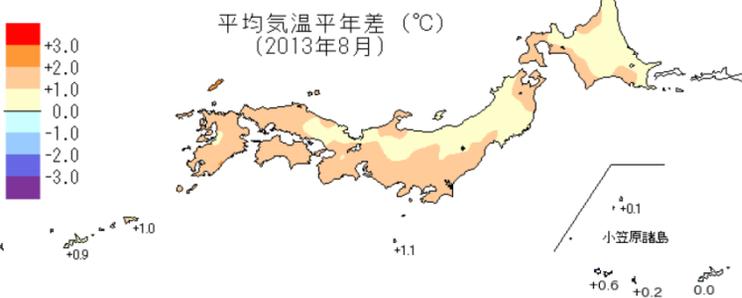
H26年産清酒原料米の溶解性予測

平成25年

平成26年

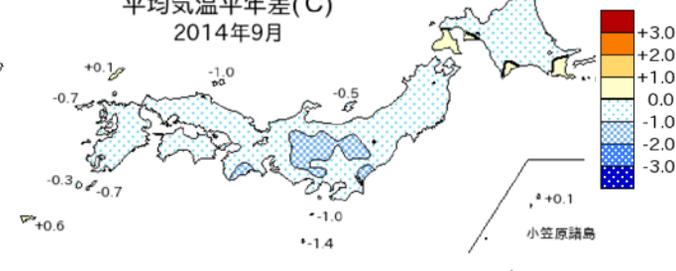
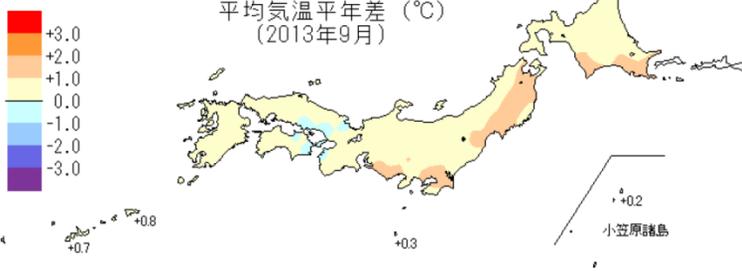
8月

8月



9月

9月



H26年産の予測

気象庁報道発表資料

<http://www.jma.go.jp/jma>より

7月下旬～8月初旬に出穂する五百万石などの早生品種は、東日本の一部で昨年同様平年並みからやや溶けにくい。

8月中旬に出穂する品種は、全国的に平年並からやや溶けやすい。

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、昨年並で平年より一般的にやや溶けやすい。

H26年産清酒原料米の溶解性予測

北海道・東北

平年並みの傾向で、昨年と比較すると昨年並みからやや溶けやすい。

関東信越

一部の地域で早生品種は昨年同様やや溶けにくいだが、8月中旬以降出穂する晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では昨年よりやや溶けやすい。

北陸

昨年と同様平年並み。

東海・近畿・中国

早生品種は平年よりやや溶けやすく、昨年との比較ではやや溶けやすい。山田錦などの晩生品種は平年より溶けやすいが、昨年と比較では昨年並からやや溶けやすい。

四国・九州

早生品種は平年より溶けやすく、昨年との比較では昨年ややより溶けやすい。晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けやすい。

問い合わせ

独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門
主任研究員 奥田将生(おくだまさき)

Tel: 082-420-0800 (01#)

Fax: 082-420-0850

E-mail : okuda@nrib.go.jp