

H28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

〈原料米の溶解性（溶けやすさ）の予測について〉

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。

〈平成28年産の酒造用原料米の溶解性予測〉

この知見から、平成28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。

今年度のイネ登熟期の気温は、東日本では7月中旬から下旬は平年並みからやや低め、8月上旬から中旬は平年より高め、8月下旬は平年並みからやや高め、9月上旬は高め、9月中旬は平年並みとなりました。西日本では7月中旬から下旬は平年並み、8月上旬から中旬は平年より高め、8月下旬から9月中旬は平年並み、9月下旬は平年より高めとなりました。

このことから米の溶解性は、7月中旬から下旬に出穂する五百万石などの早生品種は平年並みで、8月上旬から中旬に出穂する品種は、全国的に平年並みからやや溶けにくく、8月下旬から9月上旬に出穂する山田錦などの西日本の晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくいと予測されます。

なお各地域の予測は次のとおりです。

北海道：平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。

東北：平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

関東信越：早生品種は昨年同様平年よりやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。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にくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

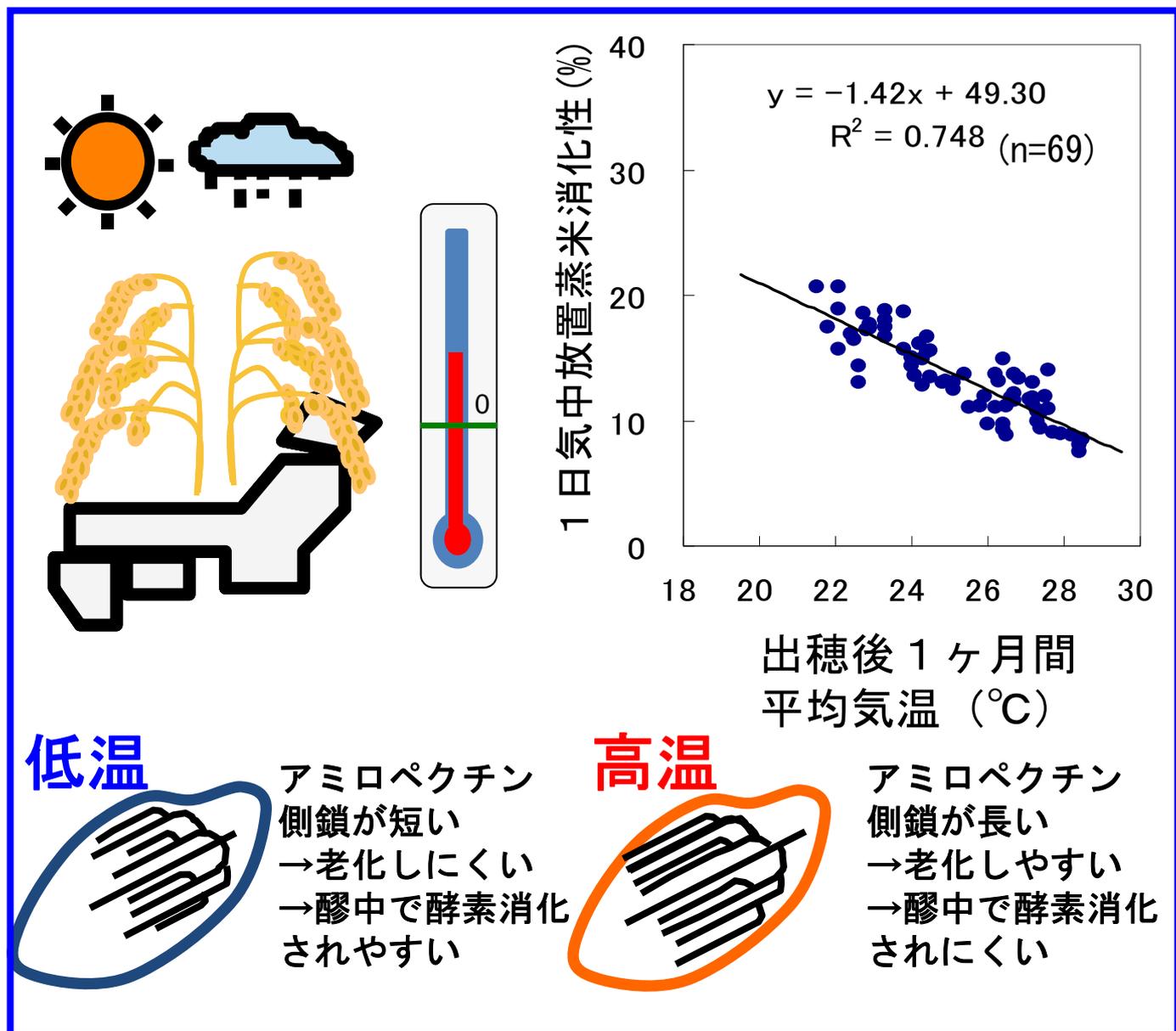
北陸：平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。

東海・近畿・中国：早生品種は平年並みからやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。山田錦などの晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

四国・九州：平年並みからやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

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

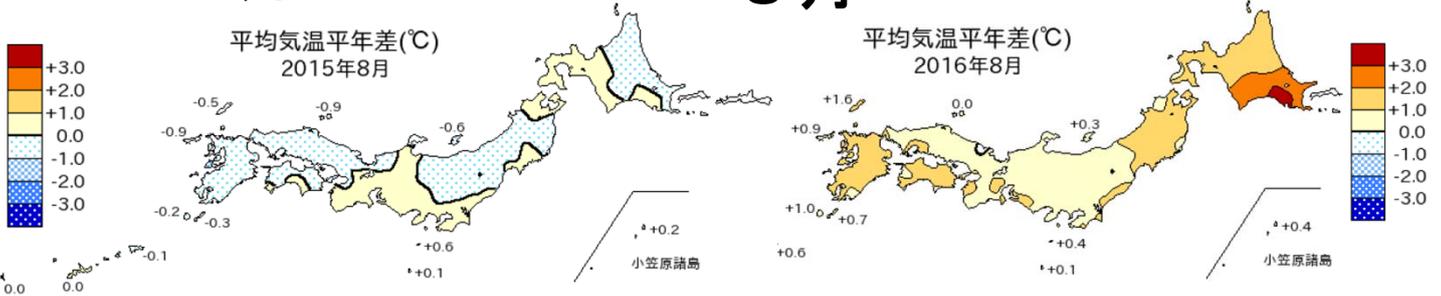
H28年産清酒原料米の溶解性予測

平成27年

平成28年

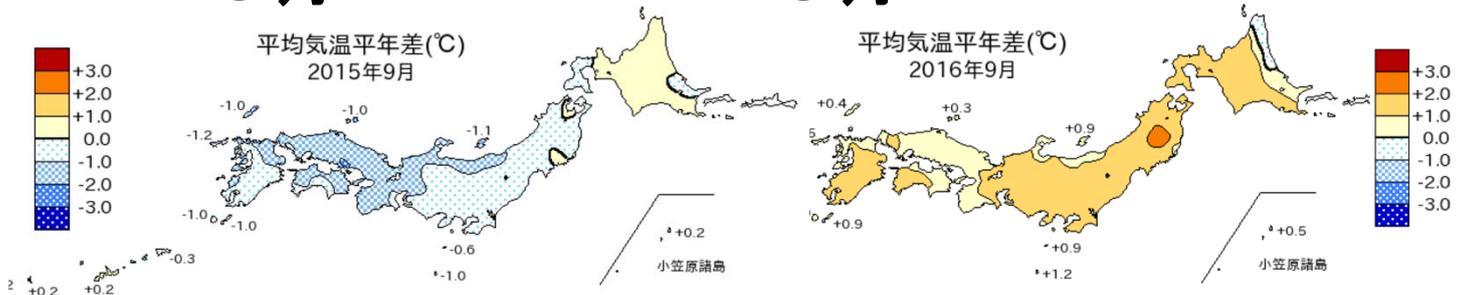
8月

8月



9月

9月



H28年産の予測

気象庁報道発表資料

<http://www.jma.go.jp/jma>より

7月中旬～下旬に出穂する五百万石などの早生品種は平年並みで、8月上旬から中旬に出穂する品種は、全国的に平年並みからやや溶けにくい。

8月下旬～9月上旬に出穂する山田錦などの西日本の晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

H28年産清酒原料米の溶解性予測

北海道

平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。

東北

平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

関東信越

早生品種は昨年同様平年よりやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。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にくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

北陸

平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。

東海・近畿・中国

早生品種は平年並みからやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。山田錦などの晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

四国・九州

平年並みからやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

問い合わせ

独立行政法人酒類総合研究所 業務統括部門

主任研究員 奥田将生(おくだまさき)

Tel: 082-420-0800 (01#)

Fax: 082-420-8228

E-mail : okuda@nrib.go.jp