

# H29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、酒造初期には原料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。原料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原料米の溶けやすさ（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、原料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良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29年産の酒造用原料米の溶解性予測〉

この知見から、平成29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月は中旬までは高め、7月下旬から8月中旬は平年並みから低め、8月下旬は一時高めとなったものの9月中旬まで平年並みから低めとなりました。西日本では7月中旬から8月下旬まで平年並みからやや高め、9月は平年並みからやや低めとなりました。

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、東日本では平年並みから溶けやすく西日本では概ね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、平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では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：平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年並みからやや溶けやすい。

東北：平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より溶けやすい。

関東信越：早生品種は概ね平年並みで、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。

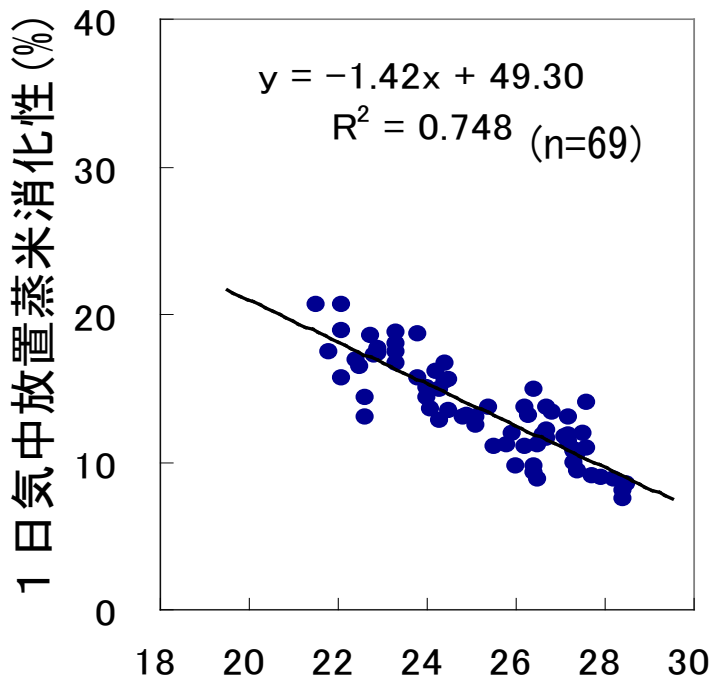
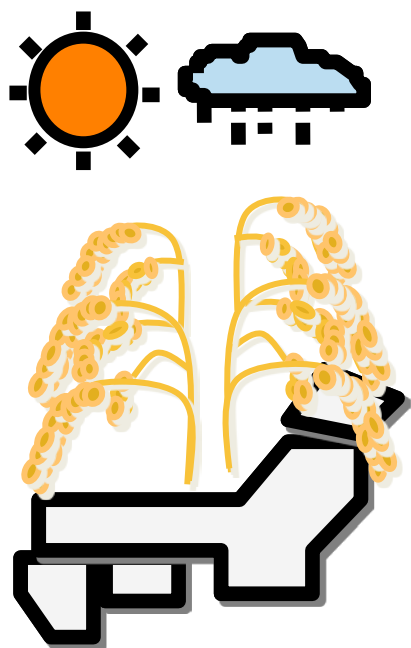
8月中旬以降出穂する晩生品種は平年より溶けやすく、昨年との比較では昨年より溶けやすい。

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やすく、昨年との比較では溶けやすい。

四国・九州：平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より昨年並みから昨年よりやや溶けやすい。

# 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

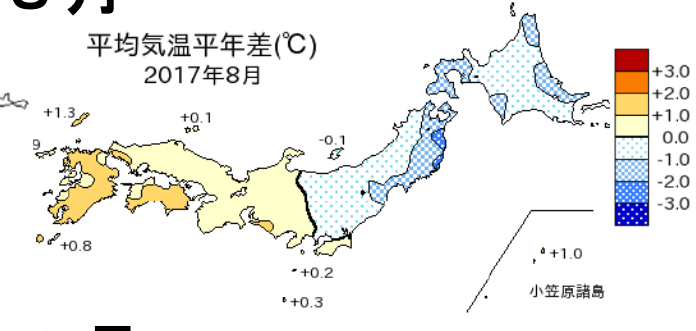
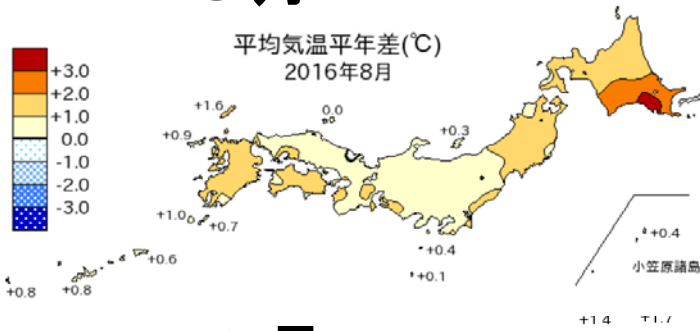
# H29年産清酒原料米の溶解性予測

平成28年

平成29年

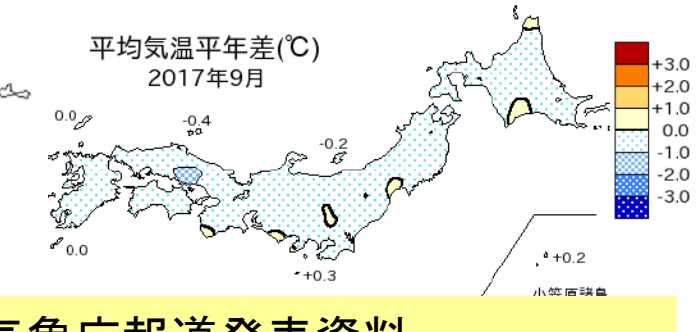
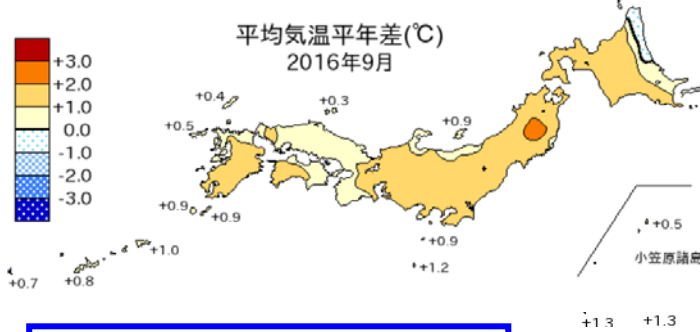
8月

8月



9月

9月



H29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、東日本では平年並みから溶けやすく、西日本では概ね平年並みからやや溶けにくい。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、平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では溶けやすい。

# H29年産清酒原料米の溶解性予測

## 北海道

平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年並みからやや溶けやすい。

## 東北

平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より溶けやすい。

## 関東信越

早生品種は概ね平年並みで、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。8月中旬以降出穂する晩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溶けやすい。

## 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だが、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やすく、昨年との比較では溶けやすい。

## 四国・九州

平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より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 業務統括部門  
副部門長 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