

令和元年10月18日

# 令和元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。したがって、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。

## 〈令和元年産の酒造用原料米の溶解性予測〉

この知見から、令和元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、北日本から西日本にかけ7月中旬から8月中旬まで平年並みから平年より高め、8月下旬において平年並みから平年より低め、9月は平年並みから平年より高めとなりました。

このことから米の溶解性は、①7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から平年よりやや溶けにくい、②8月上旬から中旬に出穂する品種は、北海道・四国・九州地方では概ね平年並み、東北・関東甲信・北陸・東海・近畿・中国地方では平年並みからやや溶けにくい、③8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、平年並みから溶けにくく、昨年との比較では昨年より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： 概ね平年並みで、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

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

関東甲信： 早生品種は概ね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並みから昨年よりやや溶けにくい。8月中旬以降出穂する晩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にくい。

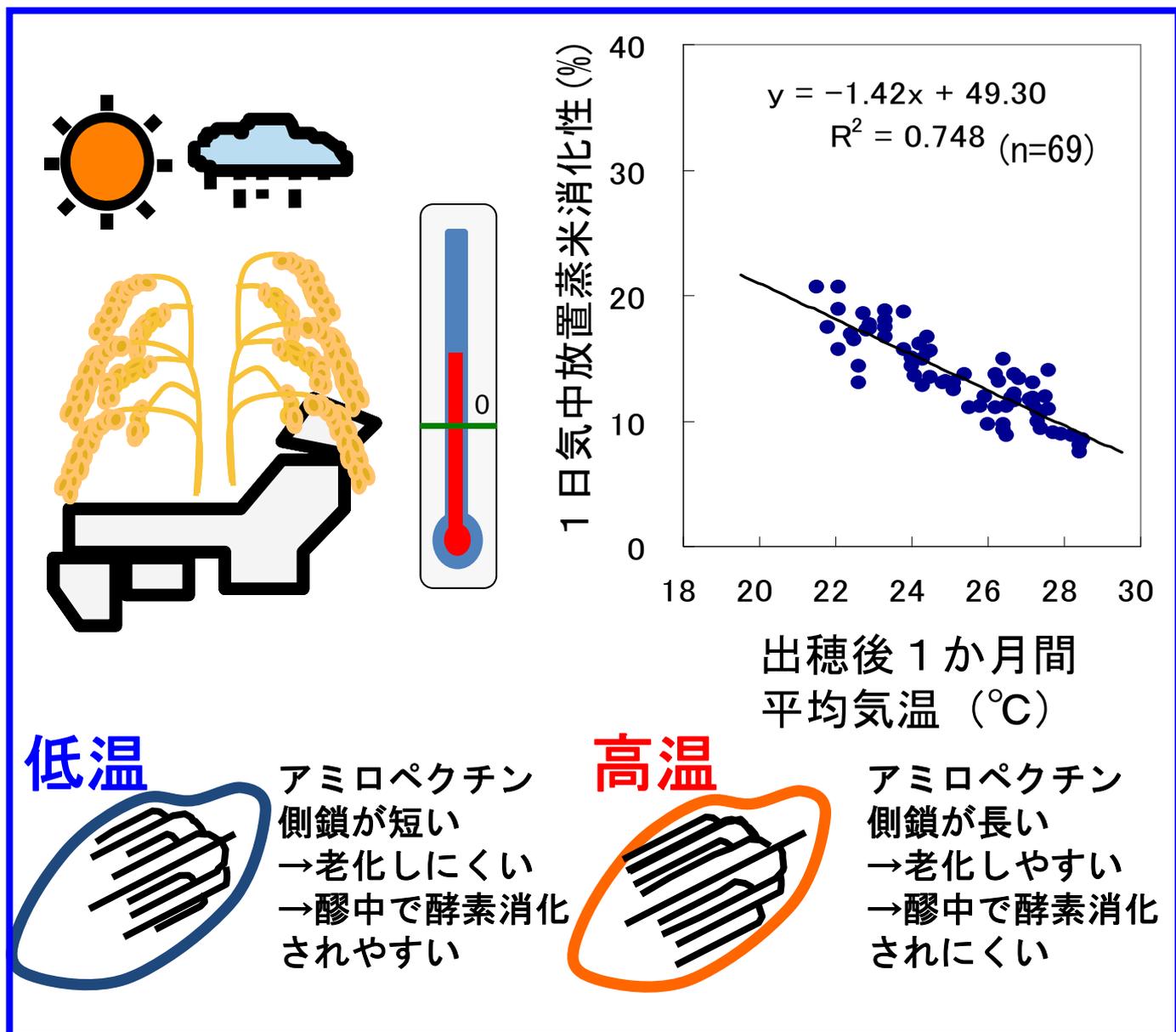
北陸： 平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けにくい。

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

四国・九州： 早生品種は平年並みで、昨年との比較では昨年並みから昨年より溶けやすい。晩生品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

## 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

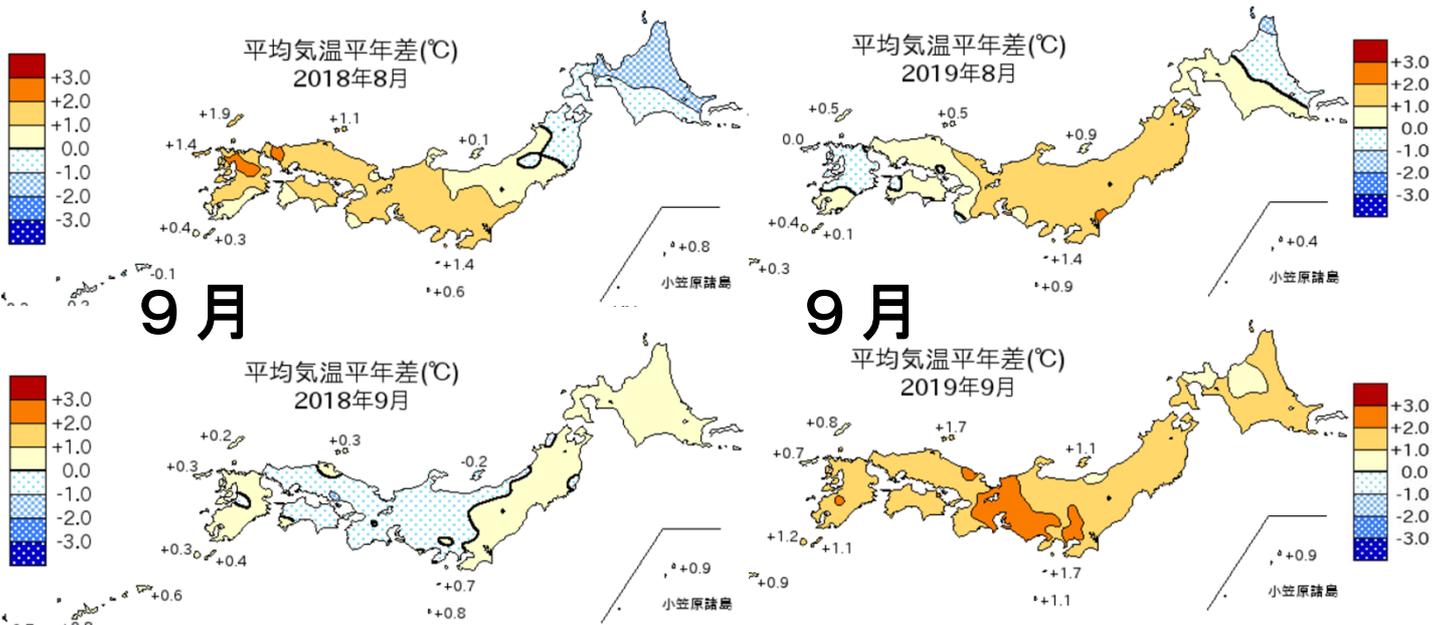
# 令和元年産清酒原料米の溶解性予測

平成30年

8月

令和元年

8月



令和元年産の予測

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から平年より溶けにくい。

8月上旬から中旬に出穂する品種は、北海道・四国・九州地方では概ね平年並み、東北・関東甲信・北陸・東海・近畿・中国地方では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、平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

# 令和元年産清酒原料米の溶解性予測

## 北海道

概ね平年並みで、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

## 東北

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

## 関東甲信

早生品種は概ね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並みから昨年よりやや溶けにくい。8月中旬以降出穂する晩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にくい。

## 北陸

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

## 東海・近畿・中国

早生品種は平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けやすい。山田錦などの晩生品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

## 四国・九州

早生品種は平年並みで、昨年との比較では昨年並みから昨年より溶けやすい。晩生品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

問い合わせ

独立行政法人酒類総合研究所 醸造技術研究部門  
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