

酒造好適米の玄米貯蔵による酒造適性変化

清酒原料米を常温や高湿度など不適切な条件で長期間貯蔵すると酒造適性が低下することが知られていますが、山田錦などの酒造好適米を 15℃以下の適切な条件で翌酒造年度まで貯蔵した時にどのような変化があるかは報告されていませんでした。そこで、山田錦玄米を生産地の現地貯蔵（10℃）*と酒類総研で温度を変えた条件で2年間貯蔵し、半年毎に60～70%に精米して酒造適性を調査しました。

強制劣化条件の30℃貯蔵では、貯蔵開始6ヶ月で精米特性や吸水性の低下、カリウムの米粒内部移行が確認されたのに対し、4℃、10℃、現地貯蔵では貯蔵開始2年後においても貯蔵開始時と顕著な変化は認められませんでした。現在、新型コロナウイルス禍により清酒の出荷量が減少し、原料米を翌酒造年度まで持ち越して貯蔵する量が大きく増える見通しとなっています。本研究の結果、玄米を4℃、10℃、現地で貯蔵した時の酒造適性は同等な結果であったことから、極端に温度を下げなくても10～15℃程度の温度で水分を変化させないように適切に貯蔵された原料米は、新米の酒造適性をある程度維持したまま問題なく清酒製造に使用できることが明らかになりました。

本研究は、「ほんまもん山田錦需要拡大協議会」との共同研究として実施されました。*次項参照

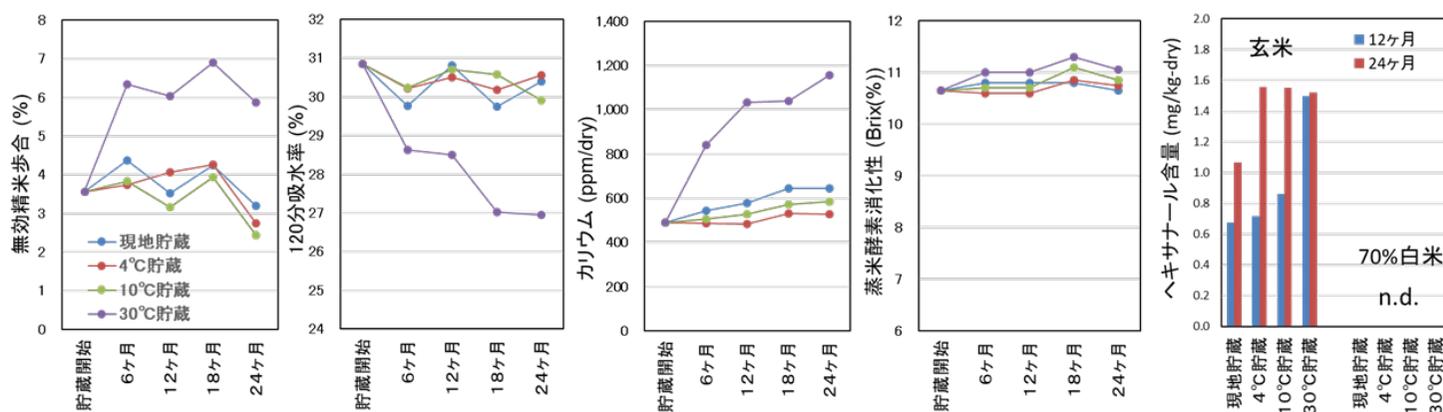
原料米は10～15℃で水分を変化させないように適切に貯蔵すれば、新米と同様に問題なく清酒製造に使用できる。

酒造好適米の玄米貯蔵による酒造適性変化

(ほんまもん山田錦需要拡大協議会との共同研究)

山田錦玄米を2年間貯蔵した時の酒造適性の変化を調査した。

貯蔵場所: 山田錦生産現地貯蔵庫と酒類総合研究所



●貯蔵条件: **現地貯蔵***では30kg紙袋で12月~2月末までは温度制御なし、3月~11月は10°C相対湿度60%で貯蔵。酒総研では4°C、10°C、30°Cで密封貯蔵した。

●**強制劣化条件(30°C貯蔵)**: 6ヶ月で、精米特性、吸水性の低下、カリウムの米粒内部移行、白米に黄色系の着色が確認された。

⇔**現地貯蔵、4°C、10°C貯蔵**: 2年貯蔵後でも顕著な変化は認められなかった。

●消化性やタンパク質含量は、貯蔵条件に関わらず顕著な変化は認められなかった。

●古米臭原因物質のヘキサナールは、1年貯蔵時に30°C貯蔵で玄米のヘキサナール含有量は高かったが、精米歩合70%以下に精米すると貯蔵条件に関わらず検出されなかった。

●**まとめ**: 1~2年間玄米貯蔵した時の酒造適性は、30°Cでは顕著に変化するものの、4°C、10°C及び現地貯蔵ではほぼ同等で変化が小さかった。

1~2年程度原料米を持ち越しても、10~15°Cで水分変化しないような貯蔵により新米の酒造適性のある程度維持できる。 → 問題なく清酒製造に使用可能。