

令和5年10月16日

令和5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。

〈令和5年産の清酒原料米の溶解性予測〉

この知見から、令和5年産の清酒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、北日本と東日本では、7月中旬から9月下旬まで平年よりかなり高めとなりました。西日本では、7月中旬から下旬まで及び8月中旬から9月上旬までが平年より高め、8月上旬及び9月中旬から下旬までが平年よりかな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より溶けにくい、②8月上旬から中旬に出穂する品種は、北海道・東北・関東甲信地方では平年より溶けにくい、近畿以西では平年並みから平年より溶けにくい、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溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

東北：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。

関東甲信東海：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。

北陸：五百万石などの早生品種及び8月上旬以降出穂する品種は、ともに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。

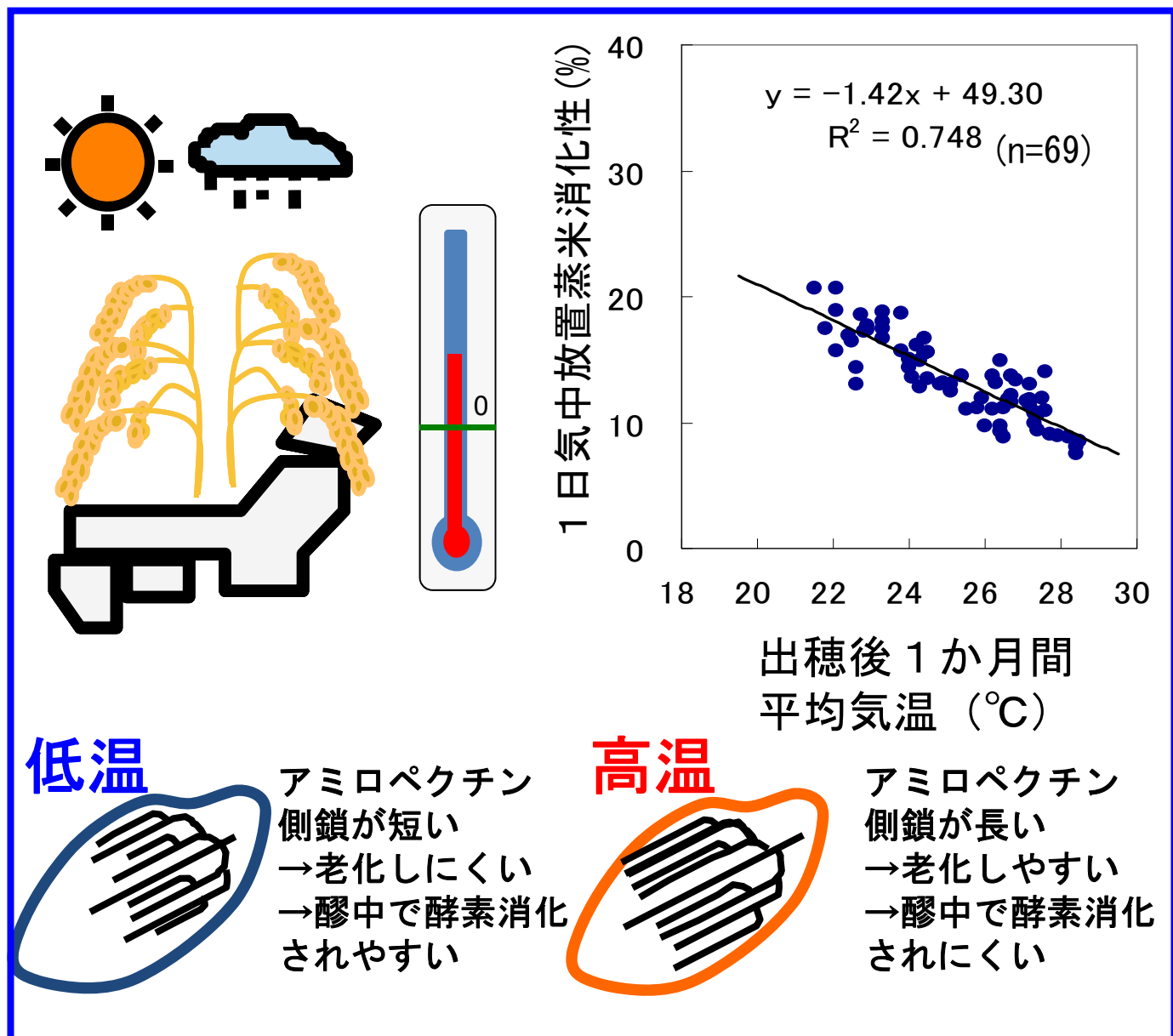
近畿・中国：早生～中生品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年並みから昨年より溶けにくい。山田錦などの晩生品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けにくい。

四国：平年並みから平年よりやや溶けにくい、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。

九州：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。

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

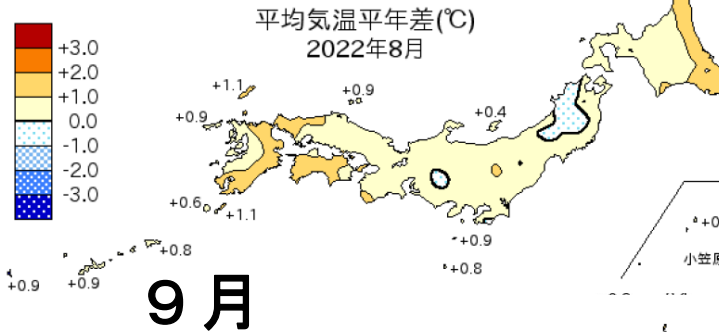


清酒の品質向上や製造管理に貢献

令和5年産清酒原料米の溶解性予測

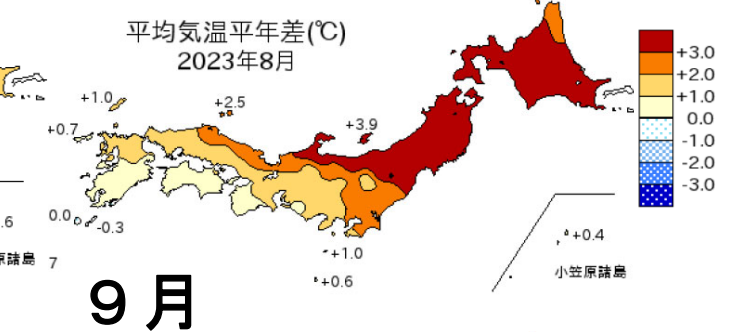
令和4年

8月

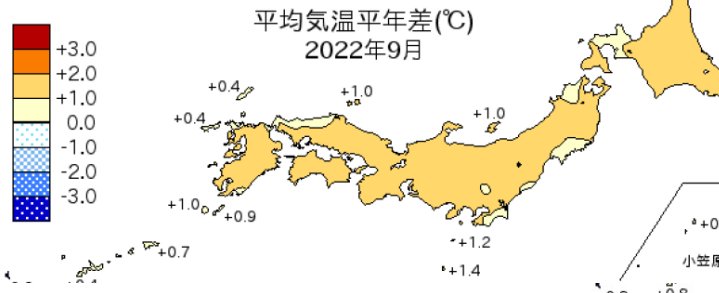


令和5年

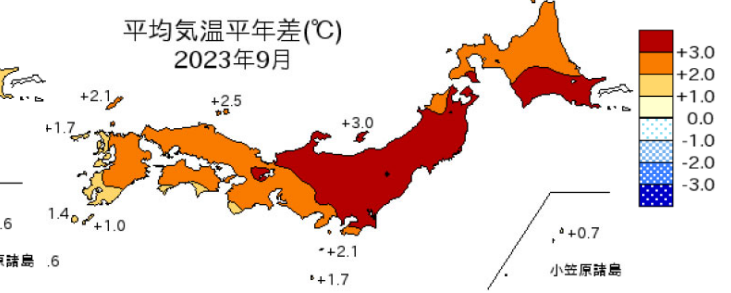
8月



9月



9月



令和5年産の予測

気象庁報道発表資料

<https://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・東北・関東甲信地方で平年より溶けにくい、近畿以西では平年並みから平年より溶けにくい。

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並みから昨年よりやや溶けにくい。

令和5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溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。

東北

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。

関東甲信・東海

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。

北陸

五百万石などの早生品種及び8月上旬以降出穂する品種は、ともに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。

近畿・中国

早生～中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並みから昨年より溶けにくい。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並みから昨年よりやや溶けにくい。

四国

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。

九州

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。

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