

## 令和7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。（奥田ら、醸協104, 699-711, 2009）

#### 〈令和7年産の清酒原料米の溶解性予測〉

この知見から、令和7年産の清酒原料米の溶解性は、気象庁のWebから入手した気象データから以下のように予測されますので御紹介いたします。

（気象庁のWeb：<https://www.jma.go.jp/jma/menu/menureport.html>）

今年度のイネ登熟期の気温は、北日本では、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。東日本では、7月中旬及び8月中旬までが平年より高め、7月下旬から8月上旬までと8月下旬から9月下旬までが平年よりかなり高めとなりました。西日本では、7月中旬及び8月上旬から中旬までは平年より高めで、7月下旬及び8月下旬から9月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、②8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平年より溶けにくく、昨年との比較ではばらつきがみられるものの概ね昨年並み、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にくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

東北・関東甲信：平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

北陸：五百万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月上旬以降出穂する品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

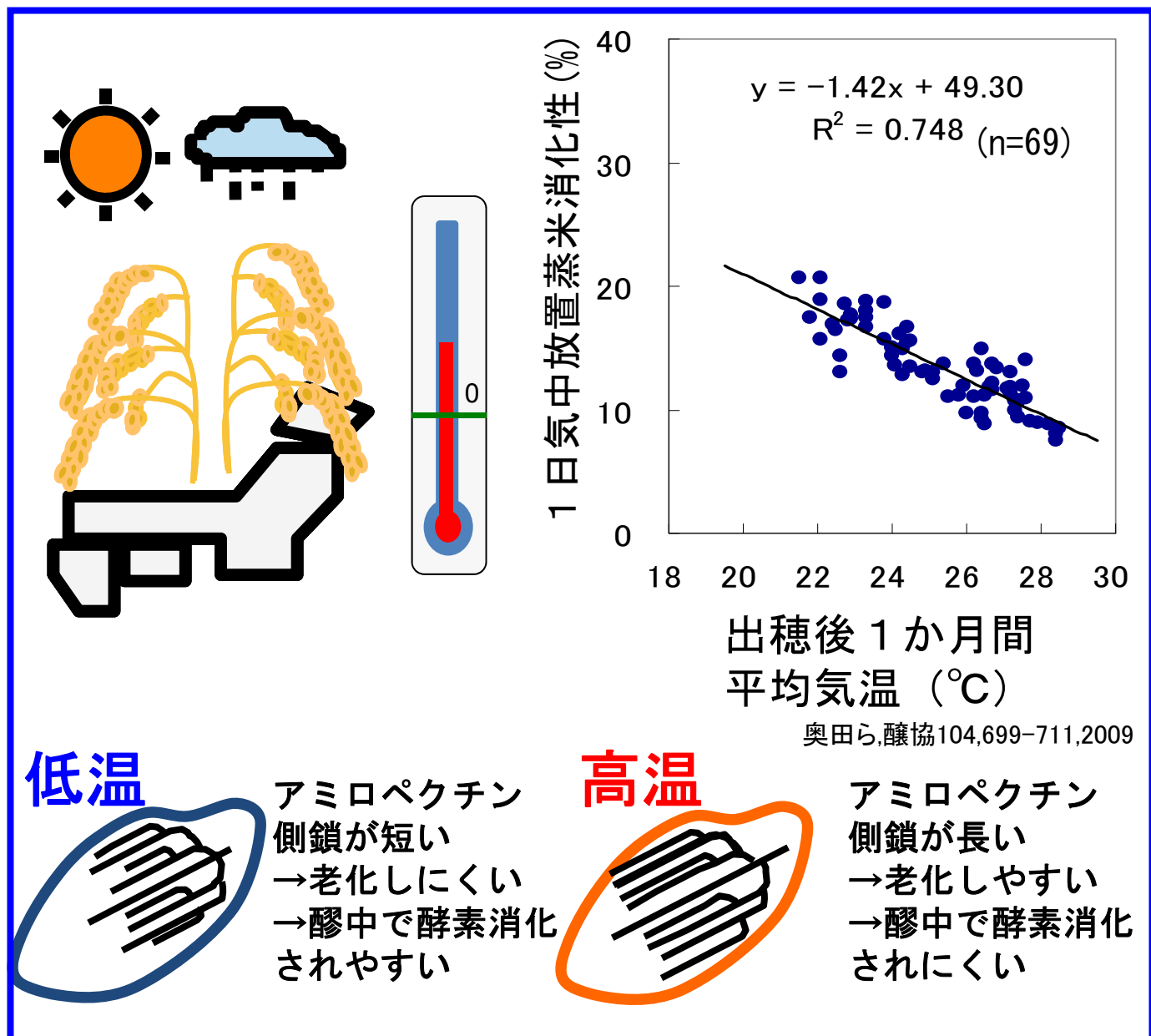
東海：平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けにくい。

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、昨年との比較では概ね昨年並み。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。

四国・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やすい。

## 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

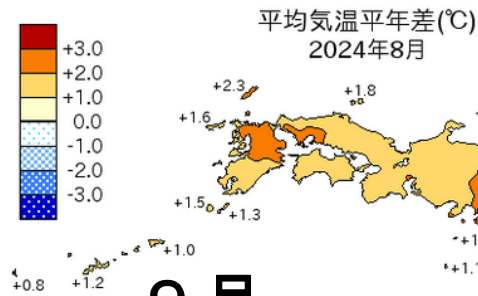


清酒の品質向上や製造管理に貢献

# 令和7年産清酒原料米の溶解性予測

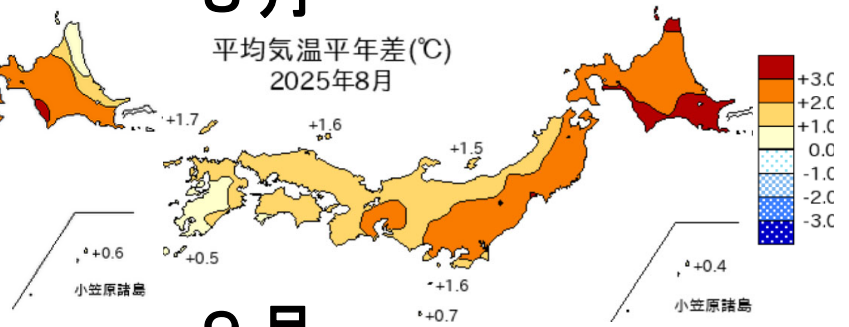
令和6年

8月

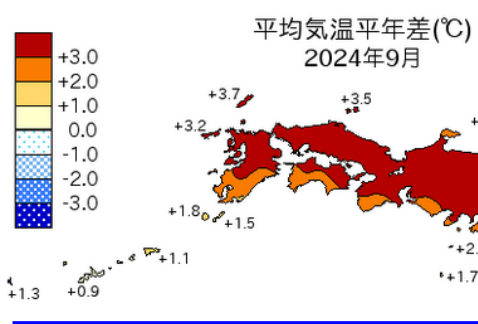


令和7年

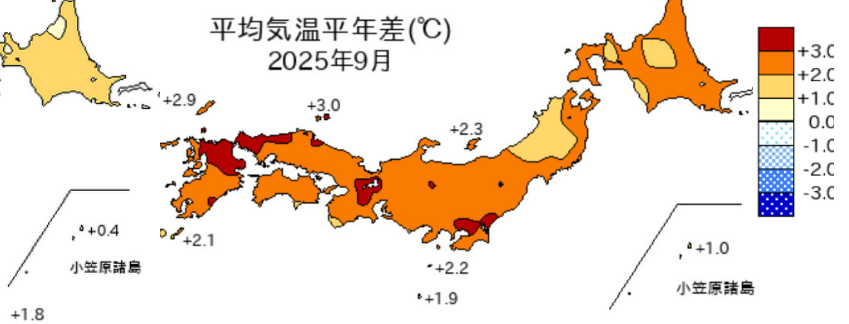
8月



9月



9月



令和7年産の予測

出典：気象庁発表資料より作成

<https://www.jma.go.jp/jma/menu/menureport.html>

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月上旬から中旬に出穂する品種は、全国的に平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

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やすい。

# 令和7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にくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

## 東北・関東甲信

平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

## 北陸

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月上旬以降出穂する品種は平年並みから平年より溶けにくく、昨年との比較では概ね昨年並み。

## 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並みから昨年よりやや溶けにくい。

## 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、昨年との比較では概ね昨年並み。

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。

## 四国・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やすい。

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  
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