

広島県オリジナル酒造用好適米品種

「広系酒44号」「広系酒45号」の醸造特性について

背景及び目的 |

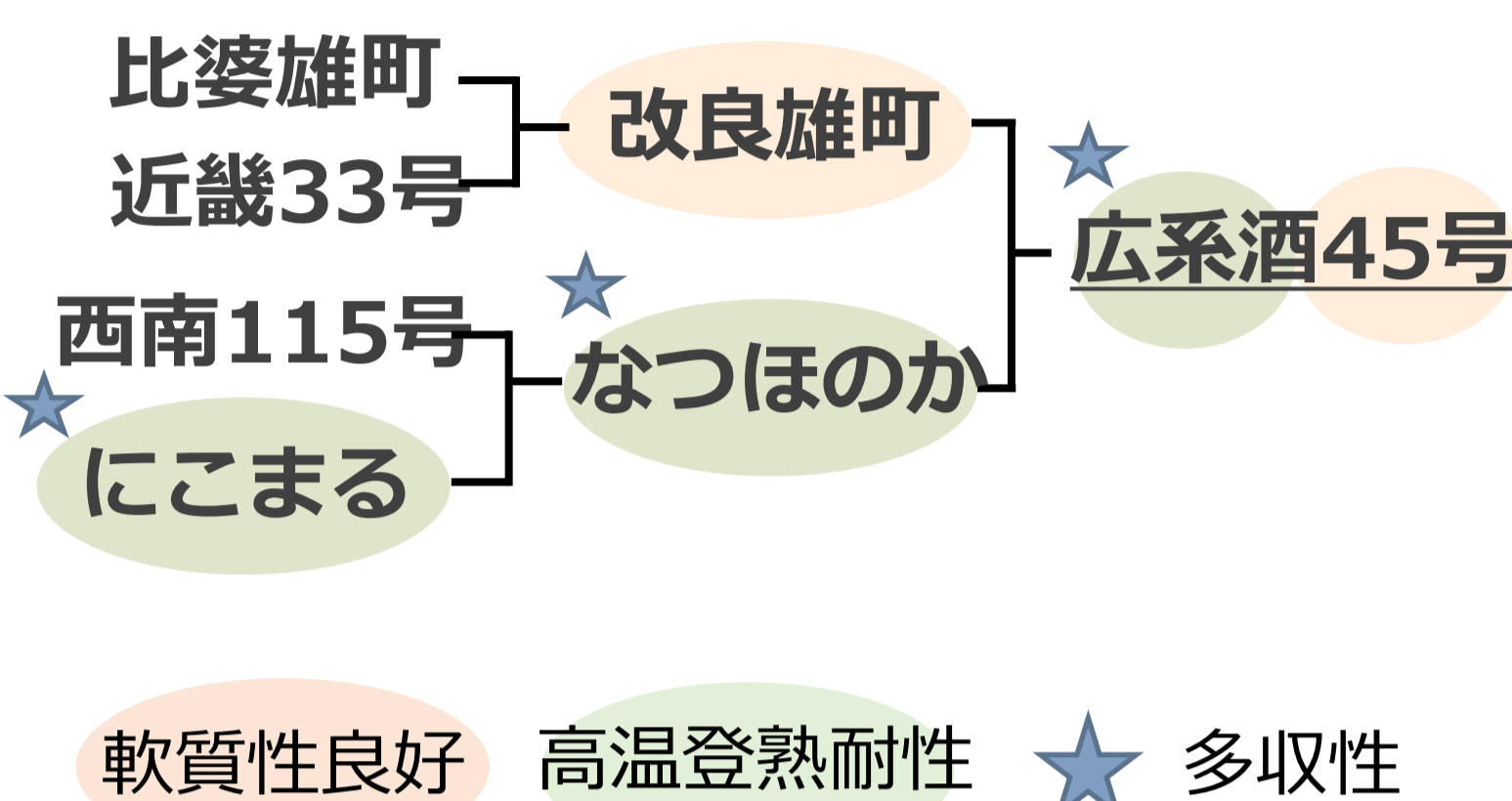
- ◆ 近年、酒造用好適米の高温登熟障害が発生し、米の品質が低下する事例が増加している
- ◆ 清酒の主原料である米の品質は、製品品質だけでなく、原料利用率にも影響を及ぼすため重要である
- ◆ 本県では、平成23年から農業・食品産業技術総合研究機構と共同で、4つの育種目標（高温登熟障害耐性、高い軟質性、多収性、良好な精米特性）を定め酒米の開発に取り組み、「広系酒44号」「広系酒45号」を開発した

開発した2品種の系統 |

広系酒44号の系譜



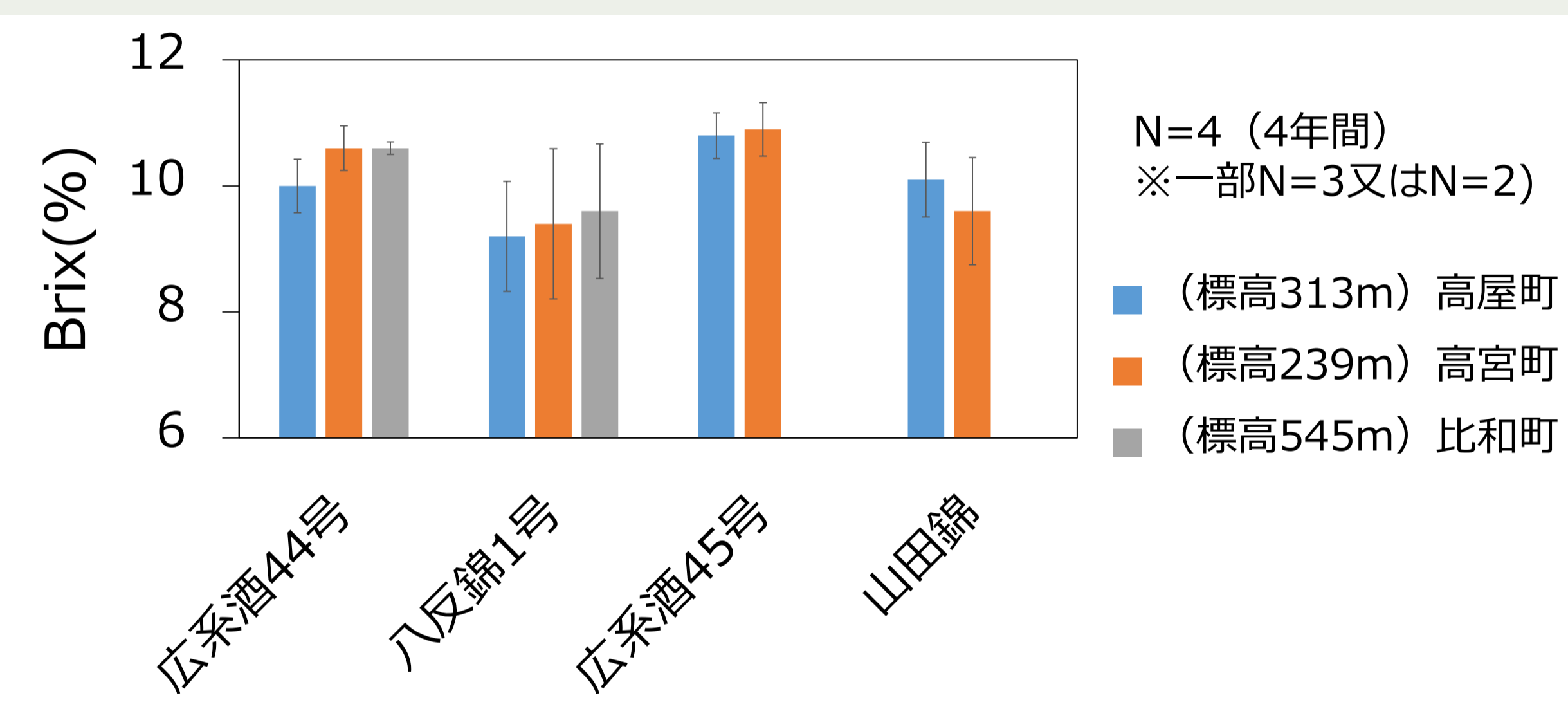
広系酒45号の系譜



軟質性良好 高温登熟耐性 ★ 多収性

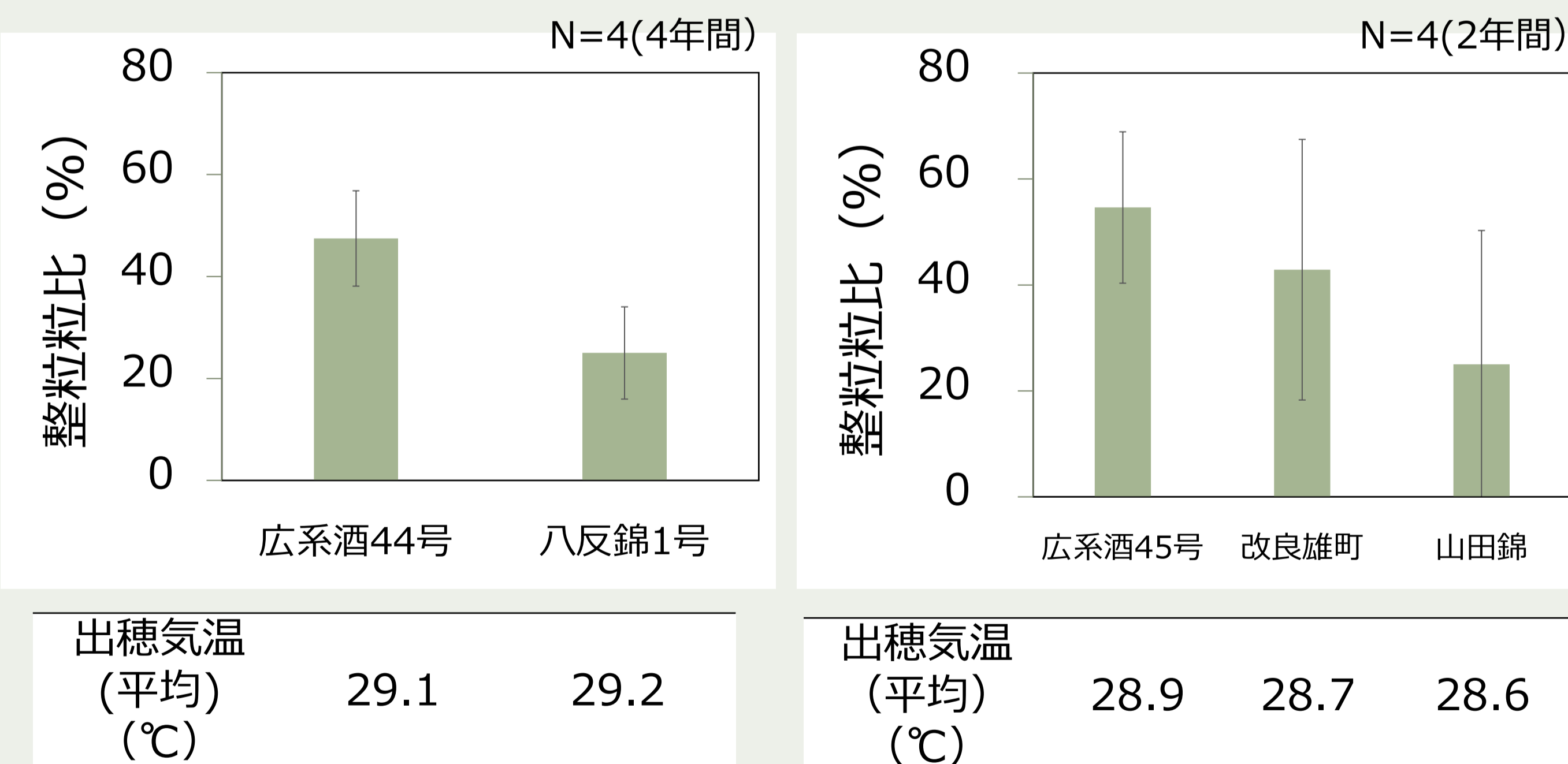
開発した2品種の特性 |

① 酒米統一分析による蒸米消化性Brix値 産地間差及び年次変動 (H30~R3)



◆ 広系酒44号、広系酒45号は、高い蒸米消化性を有しており、その年次変動及び産地間差が小さかった

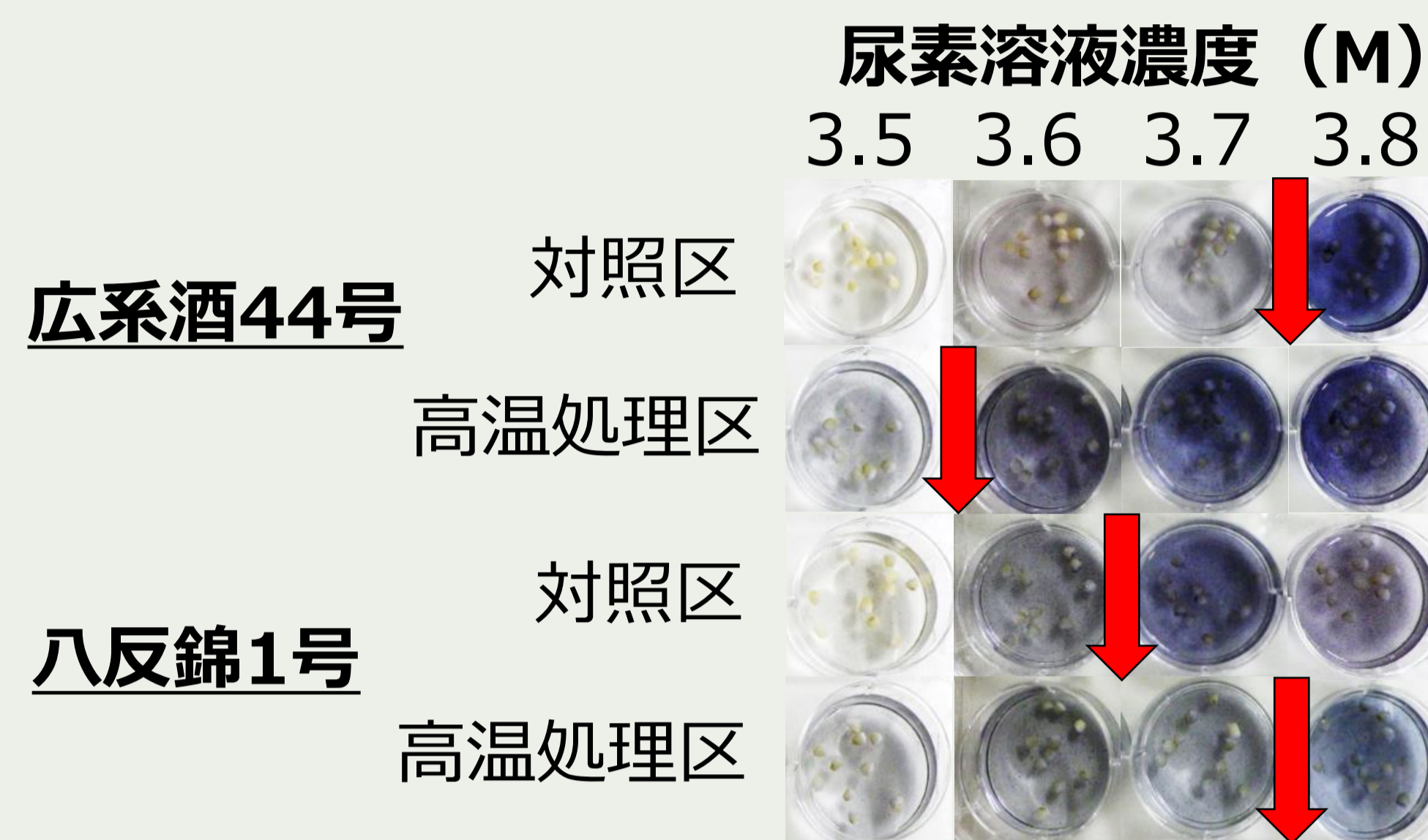
② 高温処理時の整粒粒比の評価



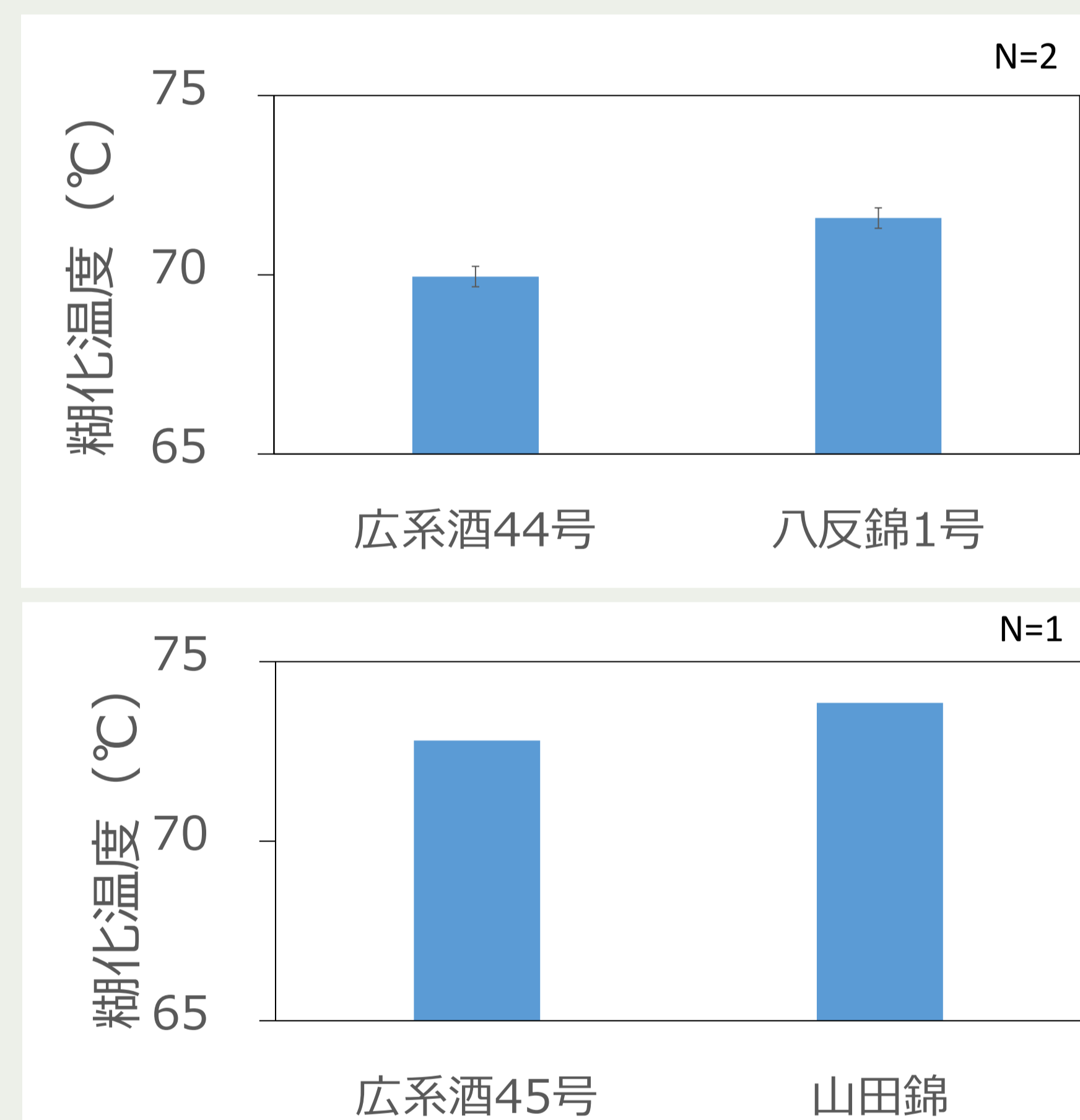
◆ 広系酒44号及び45号は、登熟期が近い対照品種と比較して、高温登熟時の整粒粒比が高く、**両品種の高温登熟耐性**が確認された

③ 高温処理時の軟質性の評価

◆ 奥田ら¹⁾の手法を用いて尿素溶液による崩壊性を比較し、高温登熟耐性を評価



◆ 小関ら²⁾の手法を用いて示差走査熱量計 (DSC) によってデンプンの糊化温度を測定し、高温登熟耐性を評価



◆ 広系酒44号及び45号は、登熟期が近い対照品種と比較して、高温登熟時のデンプンの糊化温度が低く、**両品種の高温登熟耐性が示唆された**

1) 奥田ら：醸協、113、(5)、315-330 (2018)
2) 小関ら：醸協、99、(8)、591-596 (2004)

総括 |

- ◆ 酒造好適米で初めての高温登熟耐性を有した品種である広系酒44号及び広系酒45号を開発した
- ◆ 広系酒45号は、多収・短稈といった栽培特性と高い軟質性、高温登熟耐性といった醸造特性に優れた品種であり、令和4年度に広島県の奨励品種として採用した

今後の予定 |

- ◆ 栽培面では、更なる収量増等を目標に、最適施肥条件の検討を実施
- ◆ 広系酒45号は、実規模スケールでの精米試験を実施し、精米特性について確認