

23. 高温登熟障害に強い多収穫酒造好適米の開発

1. 背景とねらい

広島県の酒造好適米は生産量の 3 割が県外に出荷される特産作物ですが、全国的な清酒の消費低迷によりその生産量は年々減少しています。この状況を打開するため、県内の酒造好適米生産団体および酒造会社は、競争力のある清酒の開発を狙って酒造好適米新品種の育成を要望しています。これに応えるべく、県内の産官 5 者が結集し、平成 24 年度より独自の酒造好適米の開発に取り組んでいます。

2. 技術の内容

- 1) 本開発は、本県が保有する酒造好適米育種技術（農業技術センター）および醸造特性評価技術（食品工業技術センター）に加えて、農研機構近畿中国四国農業研究センターの研究資源を活用して効率的に推進します。また、酒造好適米生産・流通団体（JA 全農ひろしま、広島県穀物改良協会）および酒造会社（広島県酒造組合）も加わり、育種戦略と選抜基準の策定を行い、生産・消費実態に則した品種育成を進め、「酒どころ広島らしい高品質な“売れる酒”」の製品化を図っていきます（図 1）。
- 2) 5 者で検討した“売れる酒”のための育種目標は次のとおりです。
 - ① 多収の酒造好適米「八反錦 1 号」（530kg/10a）以上の収量性を有すること
 - ② 高温期に登熟しても玄米品質と溶解性が低下しない、高温登熟耐性を有すること
 - ③ 玄米に発現する心白の大きさは、精米の容易な「少」～「中」であること
 - ④ 代表的な酒造好適米である「山田錦」よりも溶解性が優れること
- 3) 本年度は主に、溶解性の優れる酒造好適米と多収で高温登熟耐性を有する一般食用米との間で交配を行い、44 組合せの交配種子を得ました（データ略）。

3. 今後の計画

- 1) 2～3 年の内に集団を養成し、平成 28 年から、栽培特性と醸造特性の両面から選抜を開始し、平成 32 年から大規模醸造試験を行い、平成 33 年には有望な系統を選定します（図 2）。
- 2) 選定した系統は品種登録を行い、本県独自品種として県内酒造好適米産地に普及を図り、更なる酒造好適米の生産・流通の増加と清酒の販売力強化に貢献します。

（栽培技術研究部）

4. 具体的データ

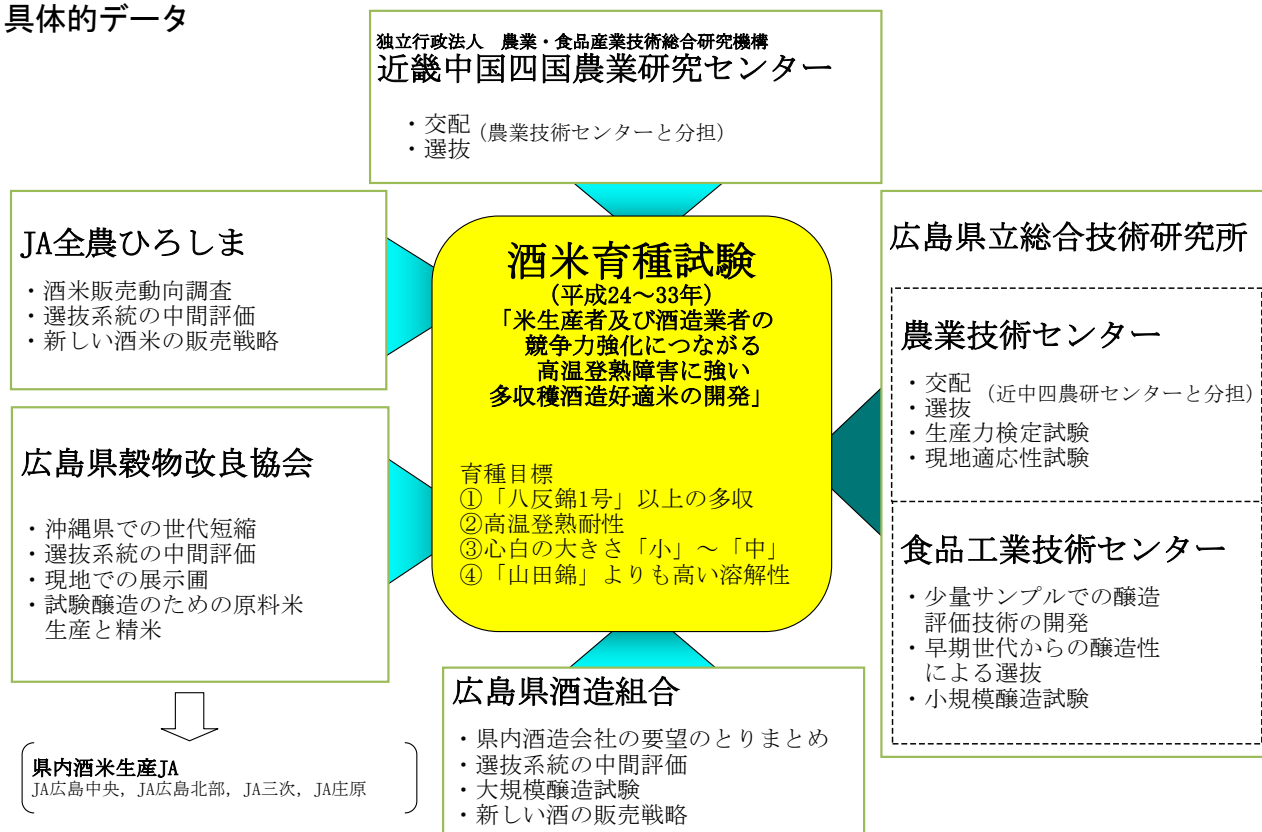


図 1 参画機関と担当内容

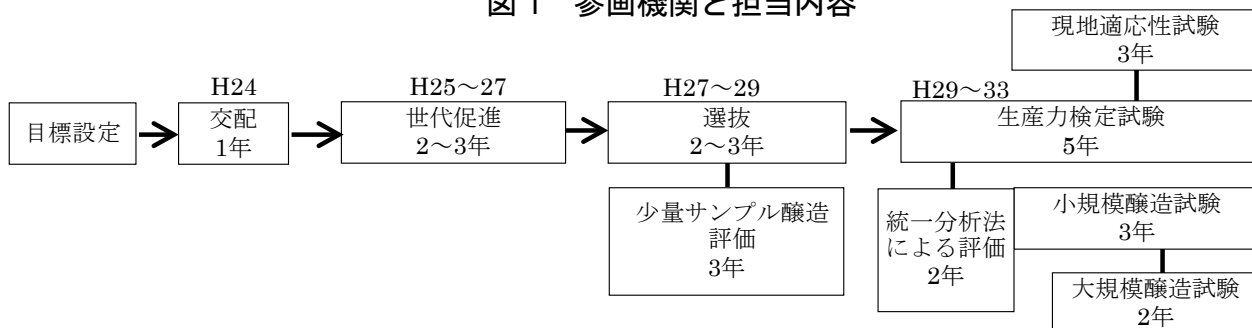


図 2 育種の流れ