

## 焼酎麴用米の醸造に適した安定多収技術

**試験研究計画名：**南九州地域に適した焼酎麴用米専用品種の普及及び省力・低コスト栽培技術の確立

**地域戦略名：**焼酎麴用米専用品種の普及及び省力・低コスト生産技術導入による実需者との契約栽培を中心とした経営安定化戦略

**研究代表機関名：**宮崎県総合農業試験場

### 地域の競争力強化に向けた技術開発のねらい

高アミロース米は麴を作る際の操作性に優れること、またタンパク質含有率が高いほど酵素活性が高くなることなどの焼酎醸造における焼酎麴用米に求められる形質に関する新知見を踏まえ、焼酎麴用米品種の醸造に適した高品質で安定多収の栽培技術を開発しました。

### 開発技術の特性と効果：

鹿児島県育成の焼酎麴用向け高アミロース米品種「たからまさり」の施肥法としては、分施肥体系では基肥窒素量を良食味品種施肥基準の1.5倍に、また一発施肥体系では全窒素量を1.3倍に増肥するとともに、密植栽培（坪 70/株）にすることで、穂数が増え、安定多収となりました。（図 1、図 2）。なお、焼酎麴用米の生産には、増肥や実肥の施用など玄米のタンパク質含有率を高める施肥法が有効でした（図 1）。

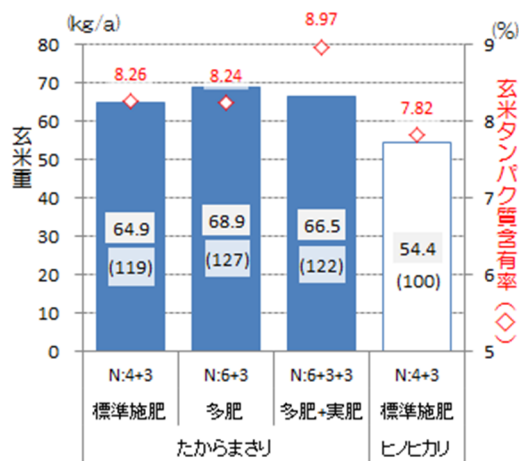


図 1 分施肥と収量・タンパク質含有率の関係

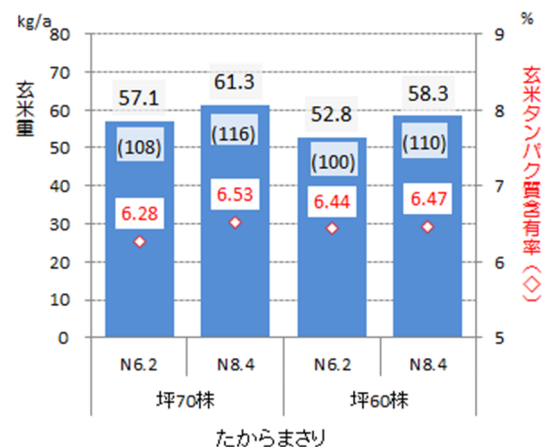


図 2 一発施肥・栽植密度と収量の関係（現地圃場）

### 開発技術の経済性：

「たからまさり」の現地実証試験結果を基に試算しました。普通期栽培地帯で焼酎麴用として集荷の多い「ヒノヒカリ」から「たからまさり」に品種転換するとともに、多肥密植栽培を導入することで、多肥栽培による肥料費が増えるものの、高い収量向上効果により 9~13 千円/10a 収益が向上する結果となりました（表 1）。

表1 10a 当たり粗収益（試算例、平成30年）

| 現地 | 品種名    | 試験区  | 玄米重<br>(kg) | ヒノ比<br>(%) | 生産物収入<br>(円) |        | 肥料費<br>(円) |       | 種苗費<br>(円) |       | 収益増額<br>①-②-③ |
|----|--------|------|-------------|------------|--------------|--------|------------|-------|------------|-------|---------------|
|    |        |      |             |            | 合計           | 差額①    | 合計         | 差額②   | 合計         | 差額③   |               |
| S市 | たからまさり | 標肥標準 | 686         | 108        | 89,180       | 6,370  | 4,290      | 858   | 5,524      | △ 863 | 6,375         |
|    |        | 多肥密植 | 755         | 119        | 98,150       | 15,340 | 5,720      | 2,288 | 6,387      | 0     | 13,052        |
|    | ヒノヒカリ  | 標肥密植 | 637         | 100        | 82,810       | 0      | 3,432      | 0     | 6,387      | 0     | 0             |
| I市 | たからまさり | 標肥標準 | 528         | 103        | 68,640       | 1,690  | 4,230      | 987   | 5,524      | 0     | 703           |
|    |        | 多肥密植 | 613         | 119        | 79,690       | 12,740 | 5,640      | 2,397 | 6,387      | 863   | 9,480         |
|    | ヒノヒカリ  | 標肥標準 | 515         | 100        | 66,950       | 0      | 3,243      | 0     | 5,524      | 0     | 0             |

注) 生産物収入の単価は130円/kgで試算。交付金は加算していません。

### こんな経営、こんな地域におすすめ：

焼酎メーカーと契約栽培を行っている生産農家におすすめです。焼酎麴用米のタンパク質含有率が高いほど米麴中の糖化系酵素活性が高まり、焼酎メーカーの望む良質の麴が得られます。このような理由から、主食用米以外の加工用米導入を検討している生産者だけでなく、地力が高い地域や堆肥の投入が多い地域の生産者にもおすすめします。

また、宮崎県育成の「み系 358」と鹿児島県育成の「たからまさり」はともに普通期栽培の晩生品種のため、「ヒノヒカリ」との作期分散が図れることから、規模拡大や経営改善を検討している大規模農家や農業生産法人におすすめします。

### 技術導入にあたっての留意点：

鹿児島県育成の「たからまさり」は普通期栽培の晩生品種であり、成熟期はヒノヒカリに比べて21日遅いため、遅くまで用水確保ができるほ場を選定するとともに、早期落水は避け、収量および品質の向上に努めて下さい。また、「たからまさり」は穂数が少ない晩生品種のため、植付時期は6月上～中旬を目安とし、茎数確保のためにも遅植えや疎植は避けて下さい。

研究担当機関名：鹿児島県農業開発総合センター

お問い合わせは：鹿児島県農業開発総合センター

電話：099-245-1126 E-mail：nousou-saku@pref.kagoshima.lg.jp

執筆分担（園芸作物部 田之頭拓）