

酒米新品種「石川酒 68 号」の栽培特性と醸造適性

試験研究計画名：「山田錦」レベルの優れた適性を有する酒米新品種と革新的栽培・醸造技術の活用による日本酒輸出倍増戦略

地域戦略名：「山田錦」レベルの優れた適性を有する酒米新品種と革新的栽培・醸造技術の活用による日本酒輸出倍増戦略

研究代表機関名：兵庫県立農林水産技術総合センター

地域の競争力強化に向けた技術開発のねらい

近年「和食」のユネスコ無形文化遺産登録や国酒プロジェクトの成果により、日本酒の輸出量は右肩上がりに伸びており、世界中で日本酒の良さが認められつつあります。この輸出のなかでは純米大吟醸酒等の特定名称酒が大きな伸びを見せています。一方、国内でも日本酒の消費量がここ数年横ばいとなる中で、特定名称酒の消費量は伸びています。このような現状から、石川県内の酒蔵からは大吟醸に適したオリジナル品種育成が求められており、大吟醸に向く酒米品種として石川県が育成した新品種「石川酒 68 号」に期待が集まっています。そこで、「石川酒 68 号」の地域適応性や醸造適性を明らかにし、「石川酒 68 号」の生産拡大と新品種を用いた日本酒の国内での評価を向上させるとともに、輸出量増大へつなげることを目指しました。

開発技術の特性と効果：

酒米新品種「石川酒 68 号」について県内の酒米産地を中心に栽培し、対照品種（五百万石、山田錦、石川門）と収量を比較したところ、産地や年度により収量に変動はあるものの、ほぼ同等ないしはそれ以上の収量でした（表 1）。酒米として重要な心白の発現は低いものの、線状・点状心白の比率が高く、心白の形状が優れるため小粒でありながら碎米が少なく、50%及び 70%の高精度精米が可能となる特性を有しています（図 1）。また、玄米のタンパク質含有率が低く、精米歩合によらず「山田錦」よりも顕著に低い値でした（表 2、図 1）。

石川酒 68 号での製成酒は、山田錦と比較して酸度がやや低く、すっきりと淡麗な酒質となります。これは石川酒 68 号に含まれるタンパク質含量が少ないことから、製成酒に含まれるアミノ酸、ペプチド含量が少なくなるためです。また、吟醸香含量が高く、非常に香り高い華やかな酒質となり、大吟醸の醸造に向いている酒米です。

表 1 石川酒 68 号の栽培適性

試験年度	栽培地域	移植日	全刈精玄米重 (kg/10a)	坪刈収量 (kg/10a)	同左対照比 (%)	対照品種
H28	加賀地域山間部（金沢市）	5月1日	580	568	104	五百万石
H29	加賀地域山間部（金沢市）	5月5日	528	512	139	五百万石
H30	加賀地域山間部（金沢市）	5月8日	505	480	88	五百万石
H28	加賀地域平坦部（白山市）	4月30日	560	534	98	五百万石
H29	加賀地域平坦部（白山市）	5月8日	450	494	98	五百万石
H30	加賀地域平坦部（白山市）	5月13日	453	513	88	五百万石
H29	能登地域平坦部（志賀町）	5月8日	454	494	115	五百万石
H30	能登地域平坦部（志賀町）	4月30日	430	499	176	山田錦
H30	能登地域山間部（能登町）	4月30日	354	533	109	石川門

※収量は2.0mmグレーダを通した収量

表 2 石川酒 68 号の心白形状

栽培地域	試験年度	玄米タンパク質		点状 (%)	線状 (%)	眼状 (%)	腹白状 (%)	発現率 (%)	点状・ 線状率 (%)
		含有率 (%)							
加賀山間部	H29	6.0		19.5%	1.7%	16.9%	6.8%	44.9%	21.2%
加賀平坦部	H29	6.5		18.1%	1.7%	19.8%	5.2%	44.8%	19.8%
能登平坦部	H29	6.4		20.2%	5.3%	20.2%	2.6%	48.2%	25.4%
石川県農試	H29	6.4		20.5%	0.9%	10.3%	5.1%	36.8%	21.4%
石川県農試 (五百万石)	H29	8.5		0.9%	1.8%	60.0%	12.7%	75.5%	2.7%
石川県農試 (山田錦)	H29	7.7		14.2%	2.7%	38.9%	20.4%	76.1%	16.8%

*玄米タンパク質は乾物当たりの値

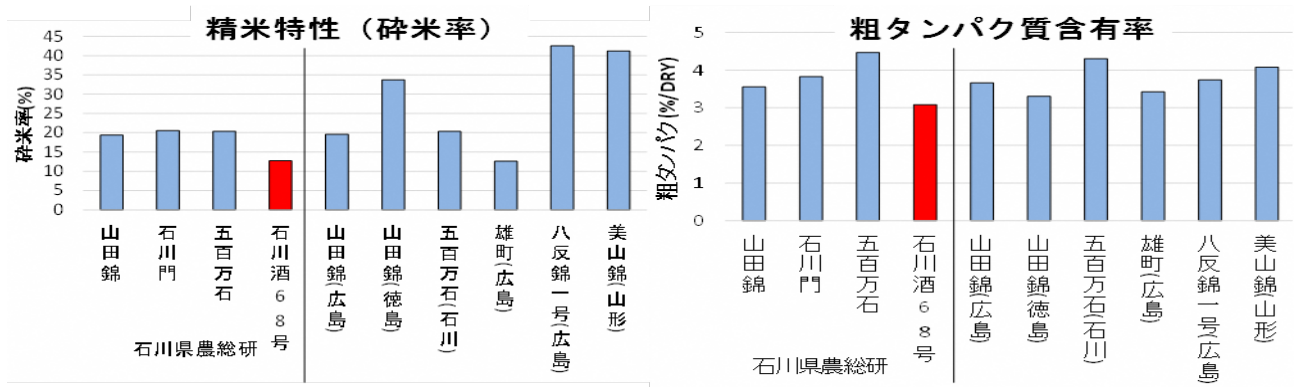


図 1 「石川酒 68 号」の原料特性評価 (平成 29 年産米 : 50%精米)

開発技術の経済性:

「石川酒 68 号」はその優れた醸造適性から、「五百万石」に比べ大吟醸酒用の酒米として高い単価設定が期待できること、また、収量も「五百万石」に比べ同等からそれ以上であることから (表 1)、「五百万石」からの切り替えにより生産者の所得の向上につながります。また、主食用米の「コシヒカリ」と比べても収量性や単価等から所得向上につながります。

こんな経営、こんな地域におすすめ:

県内の酒米産地を中心に栽培適性が確認されていることから、県内の酒米産地を中心に酒蔵と取引のある大規模法人に普及を進め産地化を期待します。生産された米は、石川県酒造組合連合会加盟 30 社の内で、純米大吟醸酒等のプレミアム日本酒を醸造している酒蔵に対して「石川酒 68 号」を用いた商品開発をすすめます。

技術導入にあたっての留意点:

収量に関する年次間変動が確認されたことから、その変動幅がどの程度であるか、また、製成酒にどの程度影響があるかを確認するために、継続して研究を続けることとしています。

研究担当機関名 : 石川県農林総合研究センター

お問い合わせは : 石川県農林総合研究センター育種栽培研究部育種グループ

電話 076-257-6911 nk-kika@pref.ishikawa.lg.jp

執筆分担 (畑中博英、三輪章志、小野陽介 (石川県農林総合研究センター))