

## 水稲新奨励品種「秋田酒53号」の特性

川本朋彦・眞崎 聡・松本眞一

(秋田県農業試験場)

Characteristics of a New Rice Cultivar "Akita-Sake 53"

Tomohiko KAWAMOTO, Satoshi MASAKI and Shinichi MATSUMOTO

(Akita Agricultural Experiment Station)

### 1 はじめに

秋田県の酒米奨励品種は「美山錦」と「吟の精」の二品種である。これら品種は主に吟醸酒等の高級酒用に使用され、県産の日本酒のうちの高級品分野のレベルを高い次元で維持するのに役立っている。しかし、消費者が最も飲む機会が多い普通酒は原料米として「トヨニシキ」等の一般米を使用しており、酒質の向上は高級品分野と比較すると停滞気味である。また、普通酒用に使われている一般米は県内で使用される酒造原料米の80%以上をしめており、これに変わる低蛋白質で多収の酒米品種を育成することが望まれていた。これによって、秋田県の日本酒の酒質のレベルを全体的に向上できるものと期待される。

「秋田酒53号」は吟醸酒用としては「山田錦」に比較して優れた点を見いだせなかったが、「美山錦」よりも大粒であり、しかも、玄米の粗蛋白質含量が低く、安定多収であることから普通酒用の原料米として利用が期待される。「秋田酒53号」は1996年3月に品種登録を申請し受理され、1999年3月には秋田県の奨励品種に採用された。ここでは、その育成経過と主な特性について報告する。

### 2 育成経過

「秋田酒53号」は1986年に「トヨニシキ」を母、「美山錦」を父として人工交配し、選抜・固定を進めてきた系統である。1994年F<sub>9</sub>から「秋田酒53号」の系統名で奨励品種決定試験に供試して検討を重ね、1996年3月に品種登録を申請し、受理された。1999年3月に秋田県の奨励品種に採用された。

### 3 特性概要

#### (1) 一般特性 (表1)

出穂期、成熟期は「美山錦」並の中生の中である。「美山錦」、「吟の精」に比べ、稈長が短く耐倒伏性が強い。穂数はやや少、穂長がやや長の穂重型である。障害型耐冷性は、「美山錦」並のやや強であり、穂発芽性はやや難である。いもち病抵抗性遺伝子型はPi aとPi iを持つとされ、圃場抵抗性は葉いもちがやや弱、穂いもちが中である。

#### (2) 収量性

奨励品種決定試験 (1991年~1998年) における収量性は

表1 秋田酒53号の特性一覧表

系統名・品種名	秋田酒53号	美山錦	吟の精
早晩性	中生の中	中生の中	早生の晩
草型	穂重型	穂重型	穂重型
芒の多少・長短	少・極短	無	稀・短
ふ色	黄白	黄白	黄白
ふ先色	黄白	黄白	黄白
粒着密度	中	中	中
脱粒性	難	難	難
いもち病			
真性 (推定)	Pi a, Pi i	Pi a, Pi i	Pi z
葉いもち	やや弱	やや強	—
穂いもち	中	中	—
白葉枯病	弱	中	弱
耐倒伏性	やや弱	弱	やや弱
耐冷性	やや強	やや強	やや強
穂発芽性	やや難	難	やや難
品質	中上	上下	中上
出穂期 (月日)	8.7	8.7	8.6
成熟期 (月日)	9.22	9.24	9.22
稈長 (cm)	79.5	87.4	82.8
穂長 (cm)	18.7	19.2	18.4
穂数 (本/m <sup>2</sup> )	339	319	319
倒伏 (0~5)	0.4	1.5	0.9
収量 (kg/a)	65.2	60.9	64.4
同上対美山錦比	107	100	106
千粒重 (g)	26.4	25.4	27.6
蛋白質 (%)	7.4	7.6	7.7

注. 調査場所及び年次: 秋田県農業試験場奨励品種決定調査 (1991~98年) 標肥区の成績。

各特性のランクは種苗特性分類基準による。

「美山錦」より安定して多収であった (図1)。追肥に対する玄米重の反応は「美山錦」がほとんど変化しないのに対し、「秋田酒53号」は幼穂形成期、減数分裂期の追肥で増加する (図2)。

#### (3) 玄米

玄米の心白発現は「美山錦」に比べて無心白は多いものの腹白が少ない特徴があり、強度精白が可能である。玄米の粗蛋白質含量は「美山錦」に比べ少なく、醸造特性も原料処理等の操作性に優れている。追肥に対する玄米粗蛋白質含量の反応は「美山錦」が幼穂形成期、減数分裂期の追肥で増加するのに対し、「秋田酒53号」の増加は非常に少ない (図3)。

4 適応地帯と栽培上の留意事項

適応地帯は秋田県内において平坦部一円と見られる。

栽培上の留意事項として、「美山錦」よりも強稈であるが、酒米としての用途を考慮し、単に多収をねらった多基肥及び中間追肥等は避けるべきである。また、粗蛋白質含量の増加を防ぐ意味で、追肥は幼穂形成期までに終えたほうが良い。葉いもち病抵抗性は「美山錦」よりも弱い「やや弱」なので、適期防除が必要である。

5 「秋田酒53号」の役割

酒造原料米には高度精白を必要とする吟醸酒用からあまり精白を必要としない普通酒用まで多様である。「吟の精」は高度な精白が可能であり、吟醸酒専用として使用されているが、粗蛋白質含量が高まりやすいという欠点がある。「美山錦」は醸造特性が良いため、吟醸酒から普通酒にかけて広く使われてきた。しかし、栽培特性や収量性にやや難があり、安定供給が難しいという欠点がある。これに対し「秋田酒53号」は、①「美山錦」に比較しても大粒であり、玄米の粗蛋白質含量が低く、醸造特性も良好であること、②多収で安定供給が可能であること、などの特長を持っている。これを普通酒用原料米として使用することによって、低コストで普通酒の酒質を向上させることが期待できる。

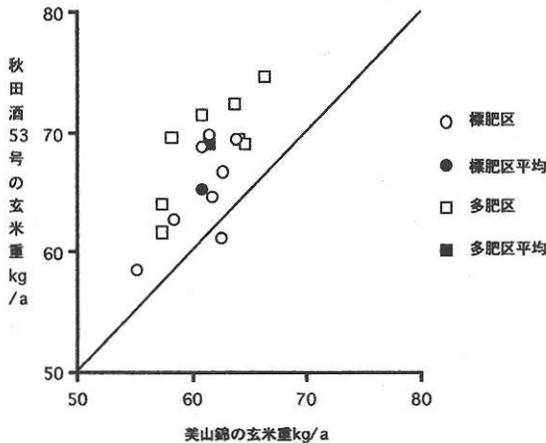


図1 奨励品種決定試験における秋田酒53号と美山錦の玄米重の比較 (秋田農試 1991~1998年)

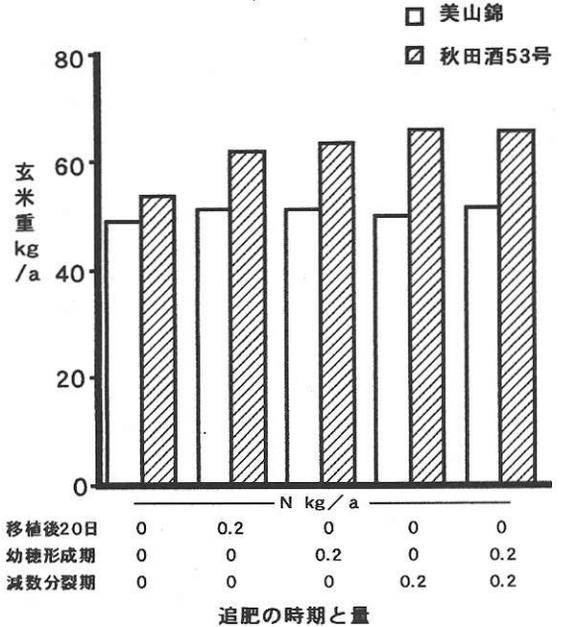


図2 玄米重に及ぼす施肥 (追肥) の効果 (秋田農試 1997年)

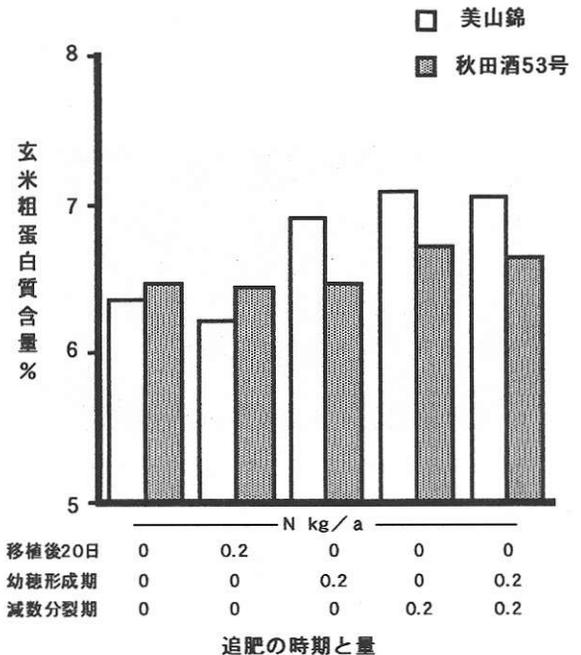


図3 玄米粗蛋白質含量に対する施肥 (追肥) の影響 (秋田農試 1997年)