

平成 13 年宮城県産米の酒造適性

橋 本 建 哉

(宮城県産業技術総合センター)

Some properties of Rice from Miyagi for Sake Brewing

Ken-ya Hashimoto

(Industrial Technology Institute, Miyagi Prefectural Government)

1 はじめに

本県では毎年 11 月の収穫期に県産米を中心とした酒造原料米の分析を行い、12 月の酒造講習会で県内メーカーに対して、その年の原料米の酒造適性に関する情報発信を行っている。ここでは、平成 13 年の酒造原料米分析結果に基づく酒造適性について報告する。

2 試験方法

酒米研究会の酒米統一分析法に従った。すなわち試料玄米水分を $13.8\% \pm 0.2\%$ に調整後、サタケ製テストミルを用いて見かけの精米歩合 70% となるよう精米したものを分析試料とした。この試料について吸水性、消化性、粗タンパク質、カリウム含量を測定した。

3 試験結果及び考察

(1) 平成 13 年宮城県産米の分析結果の傾向 (表 1)

1) 性状 (千粒重等)

千粒重は平年並みからやや小さめで登熟があまりよくない傾向であった。全般に粒揃い悪く、青米、未熟米が目についた。

2) 精米特性

精米の除芽は平年並であった。除溝については品種により溝残る傾向 (まなむすめ) が見られた。また、精米時間については短めの傾向で、無効精米歩合、碎米率が低めで、比較的精米は良好であった。

3) 吸水特性

20 分吸水率は、平年並みからやや高めで、120 分吸水率は、若干高めであった。

4) 蒸米特性・米の溶け具合

蒸し吸水は、平年に比べてやや高めで軟らかめの蒸米となる傾向であった。Brix 値は比較的高めだが、F-N は平年並で溶けの割にアミノ酸は高くないと思われた。

5) 粗蛋白質・カリウム

ほぼ平年並みであった。

(2) 製造場の留意点 (品種別)

1) 蔵の華

粒張り、粒揃いも良好。例年よりは若干軟らかめでやや溶ける傾向だが、もともと溶けにくかったものが他の米並みになった程度であり、F-N の値からもろみのアミノ酸は平年並みと予想された。

2) 美山錦

登熟今ひとつで青米、未熟米等目立つ。そのため碎米等も多い。吸水時の割れはさほどでもないが、吸水ムラが予想された。

3) まなむすめ

千粒重は平年並みだが、溝深く、精米でも残る傾向があった。吸水は平年並みだが、蒸米軟らかめで溶けやすい傾向。ポーメ、アミノ酸度ともに高めと予想された。

4) この他の一般米

登熟やや不良で千粒重平年並み～やや小さいが、精米は比較的良好で碎米も少なかった。吸水は若干早めの傾向で、軟らかめでやや溶ける傾向であるがアミノ酸は高くない。粕も抜ける傾向と思われた。

4 まとめ

平成 13 年宮城県産酒造原料米について、その酒造適性について検討し、その結果を県内各酒造場に対して情報発信した。同年の原料米の傾向としては、昨年と比べて溶ける傾向にあることが示唆された。

図 1 平成 13 年産酒造原料米分析結果

品種名	玄米	精米歩合		碎米	吸水性		蒸米	消化性		粗蛋白		カリ
	水分	見かけ	真		無効	率		20分	120分	吸水率	Brix	F-N
蔵の華	15.8	69.9	73.7	3.8	14.7	23.5	29.8	36.7	8.5	0.7	4.3	504
蔵の華	15.7	70.4	74.9	4.5	8.5	23.9	28.9	34.0	7.2	0.8	4.7	482
蔵の華	15.3	70.4	73.9	3.5	11.5	23.2	29.1	34.3	7.0	0.7	4.1	623
美山錦	15.1	69.2	72.9	3.7	12.2	27.2	28.9	34.6	10.6	1.2	4.5	668
ササニシキ	15.4	70.1	74.4	4.3	15.2	25.8	30.0	35.4	9.4	0.9	4.2	550
ササニシキ	16.0	70.2	72.6	2.4	8.5	25.8	30.2	36.9	9.6	0.7	3.8	509
トヨニシキ	16.1	70.4	71.5	1.1	7.4	23.9	30.1	37.3	8.3	0.8	4.1	606
ささろまん	15.0	70.0	72.0	2.0	7.5	23.9	30.3	35.5	9.5	0.6	3.6	558
ひとめぼれ	15.9	70.1	71.2	1.1	4.2	22.8	30.9	37.5	9.3	0.7	3.7	535
まなむすめ	15.8	70.4	71.5	1.1	3.9	23.2	30.2	36.7	8.9	0.6	3.7	660