

## 県オリジナル酒造好適米新系統の醸造適性評価

### [背景・目的]

本県オリジナル酒造好適米である誉富士は、県農林技術研究所で山田錦の $\gamma$ 線照射による突然変異育種法によって選抜され、平成21年に品種登録されて以来、県内26醸造場で使用されています。誉富士で醸した酒は、ふくよかで雑味の少ない酒質になりやすく、高い評価も得ていますが、単位面積当たりの収量が少ない、穂発芽しやすい、屑米が発生しやすいという面も持ち合わせています。最近では、収量の少なさから農家の経営上のリスクにも繋がっており、栽培面積の減少による酒造会社への供給不足も招いています。

これを受け、農林技術研究所では、多収で、穂発芽しにくく、屑米も発生しにくい新系統の選抜を進めており、静系酒96号と静系酒97号の育種・選抜しました。

本研究では、「誉富士」を対照として総米6kgの清酒醸造試験(図1)を行い、新系統酒米候補である静系酒96号及び静系酒97号の醸造適性について評価を行いました。

### [研究成果]

- ・ 静系酒96号及び静系酒97号は、清酒醸造に十分利用可能であり、成分値(表1、表2)上は、誉富士を使用した清酒とほぼ同等の酒質の清酒を醸すことができるとわかりました。

表1 製成酒の一般成分

酒米	アルコール度数(%)	日本酒度	酸度	アミノ酸度
静系酒96号	16.50	±0	2.1	0.9
静系酒97号	16.90	+3	2.2	0.9
誉富士	16.00	-3	2.3	1.0



図1 総米6kgの清酒醸造試験の様子

表2 製成酒の香気成分、有機酸及びグルコース濃度

酒米	香気成分 (ppm)				有機酸 (ppm)					グルコース (%)
	酢酸 イソアミル	カブロン酸 エチル	イソアミル アルコール	酢酸エチル	クエン酸	リンゴ酸	コハク酸	乳酸	酢酸	
静系酒96号	4.45	1.76	157	80	71	178	549	266	45	0.42
静系酒97号	4.54	1.65	162	81	59	191	393	285	40	0.40
誉富士	3.39	1.98	146	64	74	161	347	251	31	0.46

### [研究成果の普及・技術移転の計画]

- ・ 県内醸造メーカーに向けて、静系酒96号及び静系酒97号の試験醸造における醸造特性や酒質について情報提供を進めていきます。
- ・ 農林技術研究所で開発した新系統酒米について、今後も醸造適性や製成酒の評価を通じて、県酒造組合及び県内醸造メーカーの支援を続けていきます。

お問い合わせ先 工業技術研究所 沼津工業技術支援センター  
バイオ科  
電話 055-925-1101