

〈研究成果の紹介〉

酒造好適米「神の穂」の収穫適期

農業研究所 伊賀農業研究室

1. 成果の内容

近年の地産地消の動きを受け、県内の酒造業者からは地元産の吟醸酒や純米酒向けの酒造好適米の開発が求められていました。そこで、本県では県内の風土に適し、酒造適性に優れる酒米品種「神の穂」を育成しました(図1)。「神の穂」の生産量は年々増加してきており、現在伊賀地域を中心に約11ha 生産されています。しかし、県内主要品種である「コシヒカリ」とは成熟期が重なることから、「コシヒカリ」と収穫作業が競合し刈り遅れなどの問題が生じます。そのため、高品質な原料米を得るためには的確な収穫期の判断が必要です。そこで、「神の穂」の収穫時期の違いによる外觀品質等の変動を調査し、高品質栽培技術を確立しました。

(1) 玄米品質と収穫時期の関係

「神の穂」の青未熟粒率は、出穂後35 日目以降に10% 以下となります。また、出穂後40 日以内に収穫すれば、胴割れ粒の発生率も10%を超えることはありません(図2)。検査等級は、出穂後35~40

日で最も良好となり、40 日を超えると品質は次第に低下することから、40日以内に収穫することによって高品質な玄米を得ることができます。千粒重、玄米蛋白質含有率、心白発現率については出穂時期との明確な関係性は認められませんでした。

(2) 収穫時期と精米適性の関係

出穂後35~40 日に適期収穫した「神の穂」は、精米適性の一つの指標である無効精米歩合が2% 以下となり、精米適性が高くなります。

2. 技術の適用効果と適用範囲

出穂後35~40 日に適期収穫することによって玄米品質、精米適性ともに優れた高品質な原料米を生産することができます。

3. 普及、利用上の注意点

本試験は、伊賀地域での試験結果に基づいていますので、伊賀地域での栽培に適用できます。

(川上 拓)



図1. 「神の穂」を用いた日本酒商品例

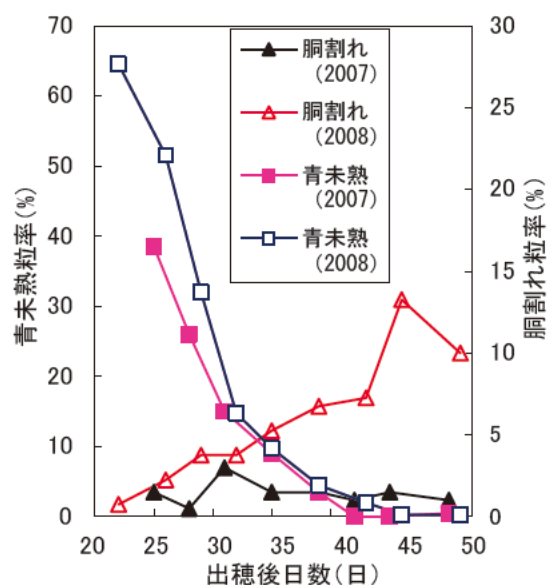


図2. 胴割れ粒、青未熟粒と出穂後日数の関係