

静岡県オリジナル酒造好適米「令和誉富士」の 原料米特性評価

【背景・目的】

本県オリジナル酒造好適米「誉富士」は、その酒質の良さが酒造メーカーや消費者に高く評価されていましたが、収量が少なく供給が不安定なことが課題でした。そこで、県農林技術研究所では、栽培特性が改良された後継品種「令和誉富士」を開発し、令和5年度より各メーカーで使用されています。しかし、『「令和誉富士」による醸造データの蓄積が少ないため、造りが難しい』等の意見が寄せられています。

そこで本研究では、本酒造好適米を用いる清酒の醸造技術の確立を目指して、まずは「令和誉富士」の原料米特性を明らかにしました。

【これまでに得られた成果】

- ・(独)酒類総合研究所と協力して酒造用原料米全国統一分析法による分析を実施し、令和6年産の「令和誉富士」の消化性及び粗タンパク質等の原料米特性を調べました(表)。その結果、「令和誉富士」は他2品種に比べて硬い米質(醪中で溶解しにくい)でしたが、粗タンパク質は少ないことがわかりました。
- ・本県で初めて尿素崩壊性試験を実施し、「令和誉富士」の糊化特性、つまり醪中での溶解性について、品種間差、収穫年差及び産地差を明らかにしました。その結果、図に示すように、「令和誉富士」は他2品種に比べて溶けにくい性質を示すこと、また、収穫年としては令和6年産が溶けにくく、さらに、産地差があることもわかりました。

表 「令和誉富士」の原料米特性(一部抜粋)

品種名	消化性 ¹⁾ (Brix %)	粗タンパク質 ²⁾ (%)
令和誉富士	9.4	5.0
誉富士	9.6	5.1
山田錦	10.0	5.4

1) 米(でんぷん)の溶解性を示す指標。

2) 製成酒の雑味に繋がることから、値が低い方が良い酒米とされる。

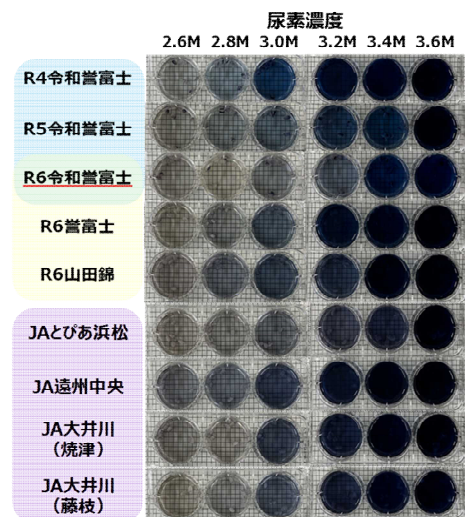


図 尿素崩壊性試験の結果

(青：年較差、黄：品種間差、紫：産地差)

【期待される効果・技術移転の計画】

これまでの研究で明らかになった「令和誉富士」と他品種との醸造特性の品種間差や年較差の成果は県内酒造メーカーに報告し、令和6年産「令和誉富士」を用いた仕込みに生かしていただきました。また、来年度以降も研究を継続することで、「令和誉富士」を用いた清酒の品質向上と、それに伴う需要の拡大が期待できます。