広島県オリジナル酒造用好適米品種「広系酒44号」「萌えいぶき」の醸造特性について

背景及び目的

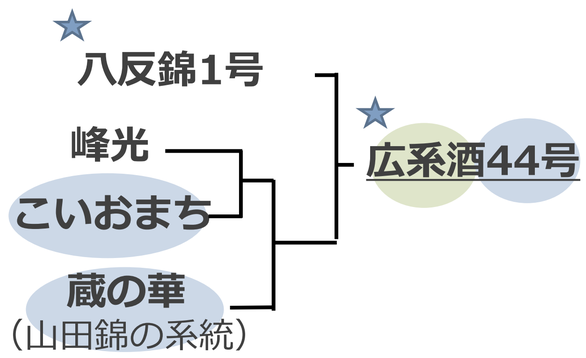
◆ 近年、酒造用好適米の高温登熟障害が発生し、米の品質が低下する事例が増加している

◆ 清酒の主原料である米の品質は、製品品質だけでなく、原料利用率にも影響を及ぼすため重要である

◆ 本県では、平成23年から農業・食品産業技術総合研究機構と共同で、4つの育種目標（高温登熟障害耐性、高い軟質性 多収性、良好な精米特性）を定め酒米の開発に取り組み、「広系酒44号」「萌えいぶき」を開発した

開発した２品種の系譜

広系酒44号の系譜



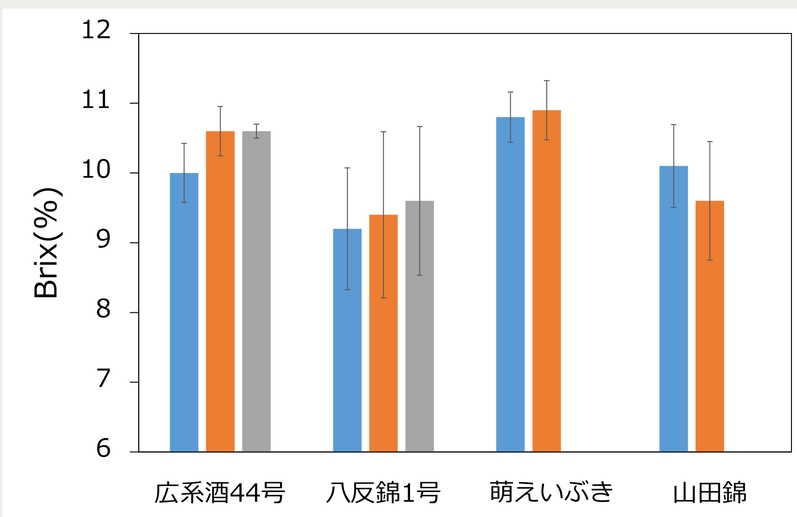
萌えいぶきの系譜



軟質性良好　高温登熟耐性　多収性

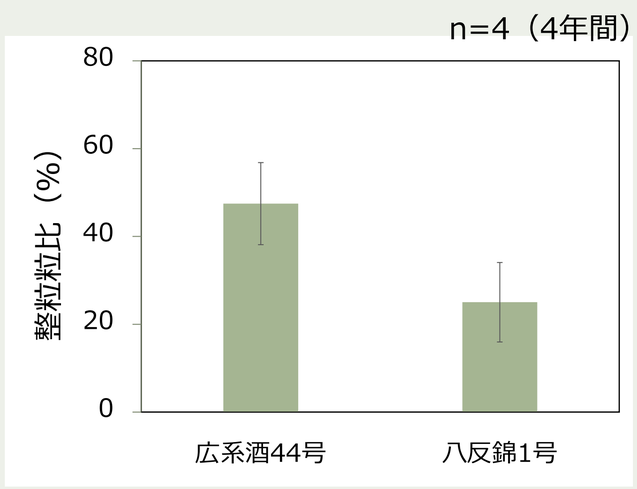
開発した２品種の特性

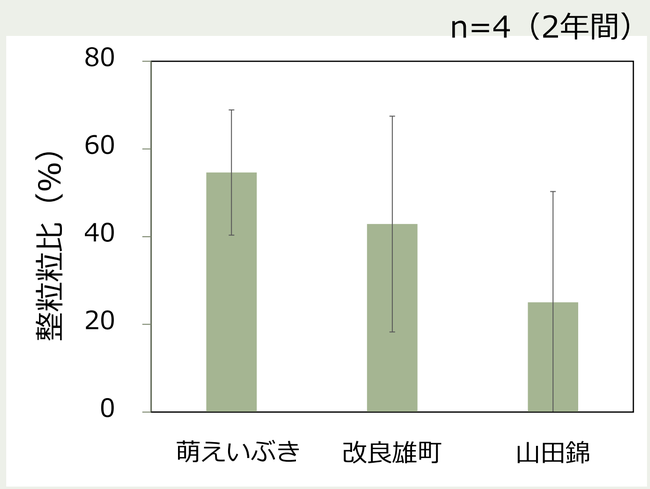
①酒米統一分析による蒸米消化性Brix値 産地間差及び年次変動（H30～R3）



◆広系酒44号、萌えいぶきは、高い蒸米消化性を有しており、その産地間差及び年次変動が小さかった

②高温処理時の整粒粒比の評価





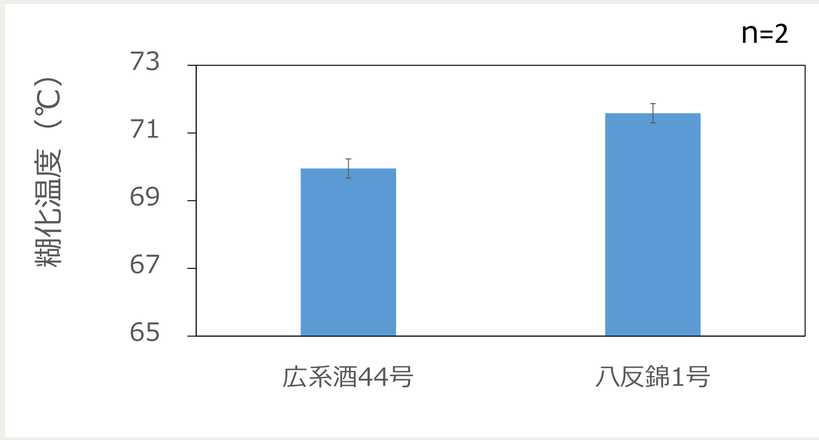
出穂気温（平均）（℃）	29.1	29.2	

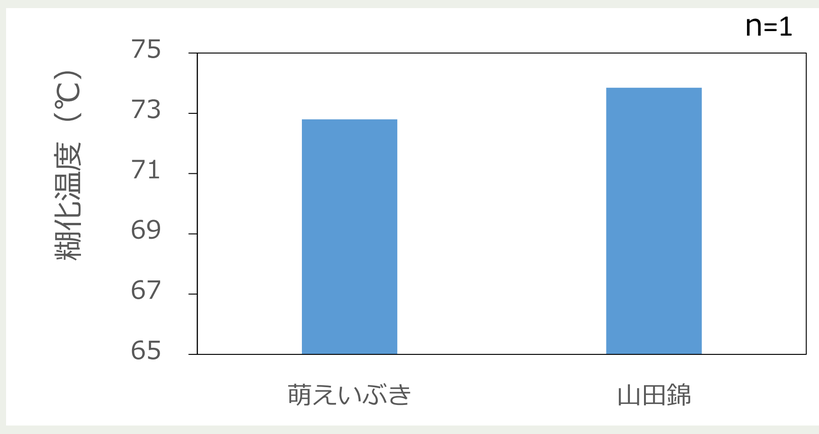
出穂気温（平均）（℃）	28.9	28.7	28.6

◆広系酒44号及び萌えいぶきは、登熟期が近い対照品種と比較して、高温登熟時の整粒粒比が高く、**両品種の高温登熟耐性**が確認された

③高温処理時の軟質性の評価

◆小関ら[1)]の手法を用いて示差走査熱量計（DSC）によってデンプンの糊化温度を測定し、高温登熟耐性を評価



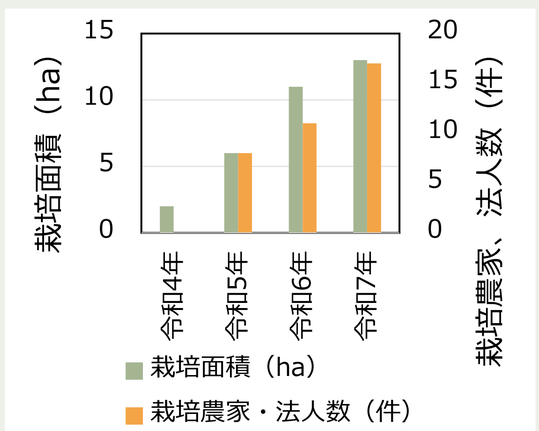


◆広系酒44号及び萌えいぶきは、登熟期が近い対照品種と比較して、高温登熟時のデンプンの糊化温度が低く、**両品種の高温登熟耐性が示唆された**

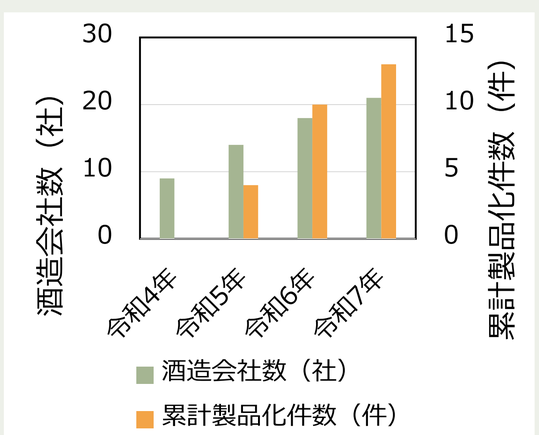
1)小関ら：醸協、99、（8）、591-596（2004）

普及の状況｜萌えいぶき

①栽培面積及び農家、法人数



②使用酒造会社数及び製品化件数



◆県内における栽培面積及び栽培農家または法人数は順調に拡大中である
◆県内酒造会社に対する技術移転件数及び新品種を用いた商品化件数も増加傾向である

今後の予定

◆特に、「萌えいぶき」の栽培面積が拡大していることから「萌えいぶき」の原料米品質が安定し、安定した清酒製造がなされることを目指す

2026　広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター