

〈研究成果の紹介〉

多収・高品質で精米適性の優れる酒造好適米新品種「神の穂」

農業研究所 伊賀農業研究室

1. 成果の内容

県内の酒造メーカーは、県内の気候や栽培条件に適した純米酒向けの酒造好適米品種がなかったため、他県から原料米を購入しています。そのため酒造メーカーからは地元産原料にこだわった商品開発のために酒造好適米品種の育成が強く求められてきました。そこで酒造適性、栽培適性の両面に優れる「神の穂（旧系統名三重酒18号）」を育成しましたので、その特性を紹介します。

「神の穂」は多収で耐倒伏性に優れるうるち米「越南165号（福井県育成）」と中山間地向けの酒造好適米「夢山水（愛知県育成）」の組合せから育成しました。出穂期、成熟期とも「コシヒカリ」とほぼ同じです。稈長は「五百万石」よりやや短く、「コシヒカリ」より10cm程度短くなっています。穂長は、「コシヒカリ」よりやや長い品種です。穂数は「コシヒカリ」より少なく、「五百万石」と同程度です。耐倒伏性は「五百万石」、「コシヒカリ」より強くなっています。葉いもちに対する抵抗性は「中」で、穂いもちに対する抵抗性は「弱」ですが、いずれも「コシヒカリ」よりはやや強く

なっています。また穂発芽性は「やや難」です。収量性は「コシヒカリ」とほぼ同程度で、「五百万石」に比べ多収です。玄米千粒重は「五百万石」とほぼ同程度です。玄米の外観品質は、心白発現率は50%程度と「五百万石」に比べて少ないですが、透明感があり良好です。また玄米粗蛋白含有率は「五百万石」と同程度です。70%精米時の碎米率は「五百万石」に比べて明らかに少なく、精米適性は良好です。製成酒の日本酒度と酸度は「五百万石」とほぼ同程度ですが、官能評価は「旨味がある優しい味わい」で、「キレがあるが、線が細い」「五百万石」とは異なる酒質を示します。

2. 技術の適用効果と適用範囲

淡麗な「五百万石」とは異なる、「旨味のある優しい味わい」の清酒ができるため、五百万石と差別化を図った製品開発が期待できます。

3. 普及・利用上の問題点

いもち病には強くないので、適期防除を行ってください。

(現作物研究課 山川 智大)

表1 「神の穂」の特性概要(2005年～2007年の平均値)

品種名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	耐 倒伏性	いもち病		穂 発芽性	精 玄米重 (kg/a)	玄米 千粒重 (g)	外観 品質	心白 発現率 (%)	玄米 粗蛋白 含有率(%)
							葉	穂						
神の穂	7.31	9.04	81	19.1	340	中	中	弱	やや難	58.3	26.7	4.1	51.3	7.4
五百万石	7.23	8.25	85	22.6	346	やや弱	中	極弱	中	53.9	26.9	4.9	85.6	7.5
コシヒカリ	7.30	9.04	93	18.6	428	極弱	弱	極弱	極難	55.6	22.6	5.0	-	6.9

注) 移植時期: 5月上旬、施肥窒素量(kg/a): 基肥 0.4 + 追肥 0.3、外観品質は1(上の上)～9(下の下)

表2 酒造適性試験結果

品種名	原料米適性試験				醸造適性試験			
	精米歩合(%)		碎米率 (%)	アルコール	日本酒度	酸度(ml)	官能評価	
	見かけ	真						無効
神の穂	70.5	73.2	2.8	2.0	18.9	+0.9	2.0	旨味ある優しい味わい
五百万石	69.4	74.7	5.2	5.7	18.7	+0.6	2.1	キレあるが、線細い

注1) 原料米適性試験は2005年～2007年の平均値、玄米200gを使用して実施。

注2) 醸造適性試験は2007年のデータ、県内酒造メーカーで実施。