

[成果情報名]酒造好適米「神の穂」の収穫適期

[要約]酒造好適米「神の穂」を高品質で収穫するための適期は、帯緑籾歩合が15%前後、籾水分が25%前後となる出穂後35～40日である。適期収穫した「神の穂」は、精米適性が高く、酒造好適米として高品質な原料米が得られる。

[キーワード]酒造好適米、神の穂、帯緑籾歩合、籾水分、収穫適期、精米適性

[担当]三重農研・伊賀農業研究室

[代表連絡先]電話 0595-37-0211

[区分]関東東海北陸農業・関東東海・水田作畑作

[分類]技術・参考

[背景・ねらい]

三重県では、県内の酒造業者の要望により、吟醸酒や純米酒向けの酒造好適米「神の穂」を育成し、2007年に品種登録申請した。「神の穂」は、現在伊賀地域を中心に生産されているが、主要品種「コシヒカリ」と同熟期であることから、「コシヒカリ」との収穫作業の競合が問題となる。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ある。そこで、「神の穂」の収穫時期の違いによる外観品質等の変動を調査し、高品質栽培技術を確立することによって、現地への円滑な普及を図る。

[成果の内容・特徴]

1. 玄米の青未熟粒率は出穂後35日目以降には10%以下となる。また胴割粒は、高温年でも出穂後40日以内であれば、発生率10%を超えることはない(図1)。
2. 検査等級は、出穂後22～25日では青未熟粒の多混入により3等あるいは等級外であるが、出穂後35～40日頃で最も良好となり、出穂後約45日を過ぎると徐々に低下していく(図2)。
3. 千粒重は、出穂後22日から25gを超え、出穂後28日以降安定して26g以上で推移する。また、玄米蛋白質含有率と心白発現率は、出穂後20～50日の間、それぞれ6.8～7.2%、65～80%で推移することから、千粒重、蛋白質含有率および心白発現率は、収穫時期との明確な関係はみられない(データ省略)。
4. 「神の穂」収穫適期の指標は、出穂後35～40日、帯緑籾歩合は約15%、籾水分は25%前後である。出穂後35～40日の帯緑籾歩合は、「コシヒカリ」の同時期の値と比較すると僅かに高い値を示す(図3)。
5. 適期に収穫された原料米では、精米適性の指標である無効精米歩合が2%以下となり、精米適性が高くなる(図4)。

[成果の活用面・留意点]

1. 本試験は、伊賀地域の細粒グライ土での試験であり、伊賀地域での栽培に適応できる。
2. 登熟期の平均気温は2007年では平年並であり、2008年は平年より約1℃高い。
3. 出穂後35～40日は、出穂後積算気温で約950～1050℃である。

[具体的データ]

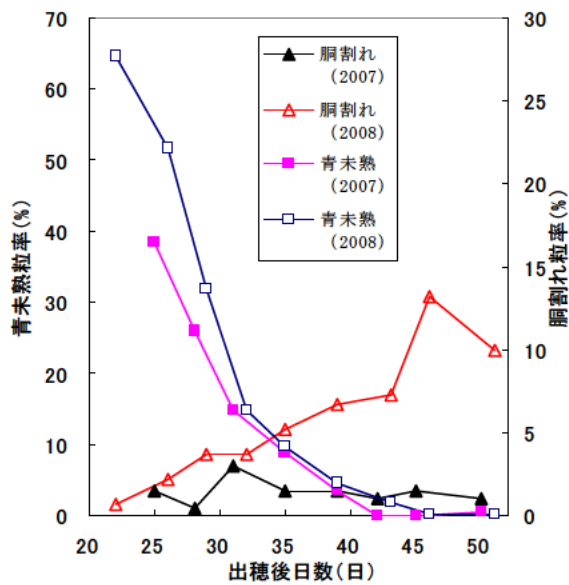


図1 出穂後日数と青未熟粒率、胴割れ粒発生率の関係

注：胴割れ粒、青未熟粒は目視により調査した。

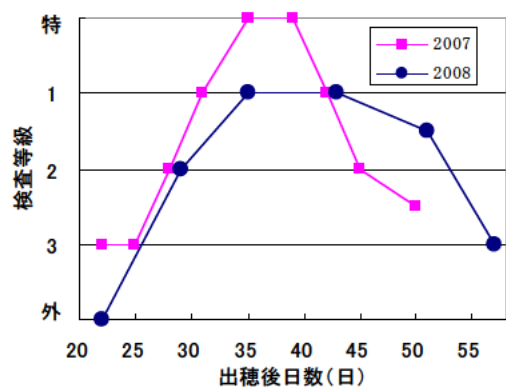


図2 出穂後日数と検査等級の関係

注：検査等級（三重農政事務所による）は(特)～(外)の5段階評価

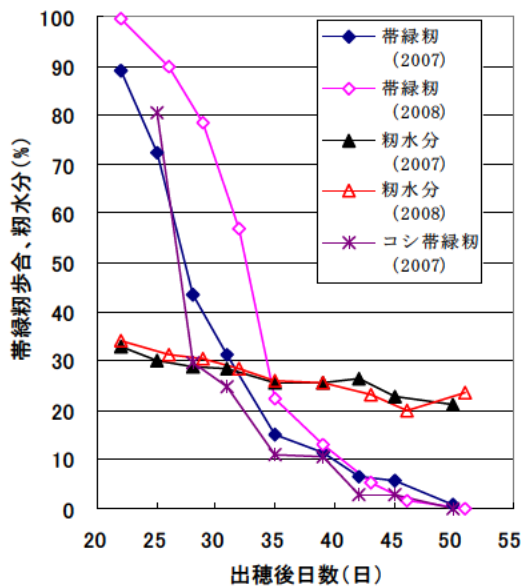


図3 出穂後日数と帯緑籾歩合、籾水分の関係

注：試料10株採取後、各株の中庸な2穂を選び調査した。

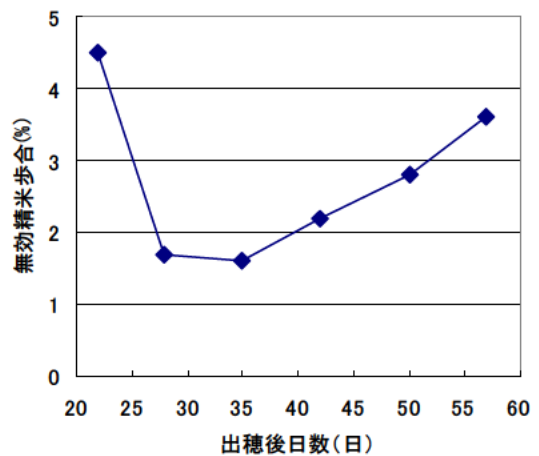


図4 出穂後日数と無効精米歩合の関係 (2007)

注：試料は、酒造用原料米全国統一分析法により、乾燥後13.8%に水分調整し、70%精米を行った。無効精米歩合は精米時の精米効率を示し、真の精米歩合（白米千粒重/玄米千粒重×100）と見掛けの精米歩合（白米重量/玄米重量×100）の差で表される。

[その他]

研究課題名：新しい三重の酒造好適米品種の育成と地域特産化事業

予算区分：県単

研究期間：2007年～2008年

研究担当者：川上拓、山川智大、神田幸英