

## 平成 23 年度産酒造用原料米全国統一分析 結果速報

### 1 分析結果の概要

平成 23 年産水稻の全国的な作柄は、全もみ数が平年並みに確保され、登熟も概ね順調に推移していることから、全国の 10a 当りの予想収量は 533kg (8.9 俵) (作況指数 101)が見込まれている。

九州地区は 505kg (作況指数 100)が見込まれているが、実際にはこれより少ないと思える。

九州地区の平成 23 年度産酒造用原料米を過去のデータと比較したところ、以下の傾向が認められました。

- ① 千粒重：山田錦、一般米とも厚みは薄く、小さい。山田錦の心白は大きめ
- ② 原料米水分：平年並み
- ③ 無効精米歩合：全体には小さめ
- ④ 吸水性：20' やや吸水は遅めである。120' 平年並み
- ⑤ 蒸米吸水率：平年並み
- ⑥ 消化性：Brix やや低い。酸度、アミノ酸度は平年並み
- ⑦ 粗蛋白：平年並み
- ⑧ カリウム：全体にやや低め

### 2 実際の製造状況

- ① 性状：山田錦については玄米千粒重は小さめですが、粒はよく揃っている。夢一献についても同様である。
- ② 精米時の状況：山田錦は心白が大きいため、精米歩合の低いものは注意が必要
- ③ 原料処理：浸漬吸水速度はやや遅め（枯らしの短いものは早い）  
浸漬時にあまり割れていない
- ④ 麴：温度経過は順調である
- ⑤ 溶解：今までのところ平年並みであるかやや低めのところが多い

以上の結果から推察すると今年度の原料米は千粒重が小さいこと、20' の吸水はやや遅めであること、また米の開花時期以降の気温変動（9月中旬高め）などから、2007 年度産までもないが、やや溶けにくいのではないかと考えられる。2007 年度は麴も温度がのりにくく、苦勞されたと思いますが、現在のところそれはないようです。ただ、蒸し米を長時間さらすことは避けたほうが良いと思われれます。

その他参考資料を添付しましたので、各社目標の製品造りに参考になればと思います。