

1 分析結果の概要

平成 23 年産水稻の全国的な作柄は、全もみ数が一部地域を除きおおむね平年並みに確保されたことに加え、登熟も順調に推移していることから、全国の 10 a 当たり予想収量は 540kg（作況指数 107）が見込まれています。九州では、6 月の日照不足等の影響により全もみ数が総じて平年を下回ったことに加え、北部で台風第 16 号による被害等が見られることから、10 a あたり予想収量は 540kg（胴 102）が見込まれています。

2 分析結果の概要

報告のあった全国各支部の 1 次分析結果について、データを補正していませんが品種別に過去の平均値と比較したところ、以下の傾向が認められました。

- ① 千粒重：猛暑を受けた地域で昨年より小さめのものが多いが、全般的には平年並み。九州地区は山田錦平年並み、一般米（早生系）やや小さめ。
- ② 玄米水分：平年並み。
- ③ 無効精米歩合・碎米率：品種によりバラツキがあるが、概ね平年並みから低め。
- ④ 吸水性：品種によりバラツキがあるが、概ね平年並み。九州地区ではレイホウ・神力が悪い。
- ⑤ 消化性：東北地方の品種で平年より低め、その他は概ね平年並み。
- ⑥ 粗蛋白：品種によりバラツキがあるが、概ね平年並み。
- ⑦ カリウム：バラツキがあるが、平年より高めのものが多い。

3 本酒造年度の酒造状況の予測

米の溶解性

【北海道・東北地方の品種】

支部から報告のあった登熟期の気温は、北海道・東北の品種で猛暑であった平成 22 年並に登熟期気温が高めでした。そのため、米の溶解性に影響するアミロペクチンの側鎖が長くなりデンプンの老化が速い傾向があり、消化性（Brixti 値）は低めでした。特に出穂後 1 ヶ月平均気温が 25℃を超えた東北地方の品種において、酒米統一分析法の条件より、さらにデンプン老化が起きやすい吟醸などの低温仕込みの条件では、老化は速めと推察されます。

【関東以西の品種】

今年は登熟期の気温は、平成 22 年ほどではありませんが昨年より高く、平年並み～高めでした。そのためデンプンのアミロペクチン側鎖構造は平年並み～長めで、老化特性も平年並み～やや溶けにくいと予測されます。支部からも、ポーメの出方はバラツキがありますが平年並み～やや低めといった声が多く聞かれます。従って、平成 22 年ほど極端ではないものの、平年並み～溶けにくい米質であると予測されます。

【九州の品種】

今年は登熟期の気温は、平成 22 年比べ低めに推移し、平均気温に近い。特に山田錦においては、吸水性、消化性（Brix 値）をみても平年並み～やや溶け易い傾向にある。糊化温度（RVA 測定値）も低く、老化速度は平年並み～やや遅いと推定される。

【参考】

- 別表 1（平成 24 年産酒造用原料米分析結果）
- 別表 2（平成 24 年度 RVA データ（糊化温度））
- 別図 1（年次別平均気温 福岡県前原市）
- 別図 2（年次別平均気温 佐賀県嬉野市）
（2007～2012 溶解判定曲線と RVA の比較表）