

資料 2

平成 25 年度酒造用原料米全国統一分析結果速報 (九州酒造研究会原料米委員会)

1. 原料米の状況

本年度の九州の作柄（10月15日現在 農水省）は、穂数および1穂当たりもみ数が平年並みとなったことから、全もみ数は平年並みとなりました。登熟は、高温障害およびウンカによる登熟障害みられ、平年に比べて低下することが見込まれる。

この結果、予想収穫量は479kg（作況指数96）が見込まれる。

実際に九州はウンカ、コブノメイガに加え台風24号の影響もあり収穫量は予想を下回ったものとなっています。

2. 原料米の性状（表-1）

- ① 千粒重：山田錦は産地により若干のばらつきはあるものの、昨年より小さいが、平年並みといえる。早生、中手の品種はやや小さめである。
- ② 玄米水分：平年並みである。
- 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。佐賀の華、神力については例年碎米率が大きい。
- ④ 吸水性：全体に昨年より遅い（20分）が、最大吸水率は平年並み。
- ⑤ 消化性：昨年に比べやや低いが、平年並み。早生系の品種はやや低いことが考えられる。
- ⑥ 粗タンパク質：佐賀の華、神力は例年高め、その他については平年並み。
- ⑦ カリウム：品種・産地によるばらつきはあるが、概ね平年並み。

3. RVA データ（糊化温度）（表－2）

温度が高いほど老化が速い。平成 19 年が米の老化が速く、蒸し米の溶解が非常に悪かった。このデータから、今年の米はあまり例年と変わらないと推測される。

4. 気象データから見た予測（図－1）

酒類総合研究所 奥田先生の報告によると、出穂から登熟期間中の平均気温がアミロペクチン短鎖/長鎖比と高い相関があるということから、福岡県糸島市前原町（山田錦の産地）の気象データで予測してみた。（佐賀県嬉野市、兵庫県三木も同様の気温変化であった）

本年は猛暑が続きどうなることかと心配しましたが、8 月下旬から 9 月の上旬（山田錦の出穂期）に気温が平年気温を下回り、ほっとしました。しかし、その後は暑さがぶり返し、刈り入れまで続けました。更に台風 24 号の風害があり、米質が心配されました。出穂期の低温が幸いしてか、粒は昨年と比べ小粒ではありますが、消化性等平年並みが予想されます。

5. まとめ

統一分析の結果、RVA データそれに気象データどれをとっても米が硬く溶解困難であるという結論には至りませんでした。本年は昨年と比較して、米は小粒であるが麴のハゼ込み・もろみ溶解性等、平年並みであると予想されます。