

資料 2

平成 26 年度産酒造用原料米全国統一分析結果（九州酒造研究会）

1. 原料米の状況

本年度の九州の作柄は 8 月の日照不足が心配されましたが、その後の天候の回復により、晩生の山田錦では当初の予想ほど大きな影響はなかったようです。

2. 原料米の性状（表 1）

- ① 千粒重：山田錦については、福岡・佐賀・長崎 3 県とも昨年より大きい。
一般米、夢一献・レイホウ・神力につても同じかもしくは大きい。
- ② 玄米水分：ほぼ平年並み。
- ③ 無効精米歩合：品種によるばらつきはあるものの、昨年度より低い。
碎米も少ない。ただし、嘉穂の山田錦、熊本神力・レイホウは例年と同様に多い。
- ④ 吸水性：例年と同じかやや速い。
- ⑤ 消化性：平年並み。フォルモール窒素（アミノ酸）については、前年と同じか、やや低い。
- ⑥ 粗タンパク質：平年並み。
- ⑦ カリウム：品種・産地によりばらつきはあるが、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早い。平成 19 年の老化が速く、蒸米の溶解が非常に悪かった。このデータから、今年の米は平年と同様化、やや溶けやすいと考えられる。

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/長鎖比の高い相関があるということから、福岡県糸島市前原（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、兵庫県三木市も同様の気温変化であった）

本年は 8 月の日照不足が心配されましたが、9 月以降（山田錦の出穂期）天候が回復し順調に経緯した。茎数が少なく、モミ数も少ないことから心配されましたが、千粒重は昨年より重く、平年並みとなった。

5. まとめ

統一分析の結果、どのデータ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、同等かやや溶けやすいと考えられる。