

資料 2

平成 27 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日照時間、降水量とも多いが、8月中旬の雨の多さが影響している。9月に入って天候の回復によりますますのきである。幸いに台風の被害も無かった。玄米の粒張り、千粒重等心配されたが心白の発生も中心近くにしっかりとあり、標準的な出来であるといえる。

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 県とも昨年と同様である。
一般米、夢一献・レイホウ・神力についても同様である。
- ② 玄米水分：ほぼ平年並みからやや多い。
- ③ 無効精米歩合：品種によるばらつきはあるものの、昨年度と変わらない。
ただし、嘉穂の山田錦、壽限無、熊本神力については昨年と同か多い。
- 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：昨年と同様からやや少ない。
- ⑦ カリウム：品種・産地によりばらつきはあるが、昨年と同様からやや多い。

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か、やや溶けやすいと考えられる。昨年と比較しても同様からやや溶けやすい。

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 月の中旬の雨が心配されましたが、9 月入ってから（山田錦の出穂期）天候が回復し順調に経過した。ただし、全体の 8 月~10 月までの平年気温に比較してかなり低めに経過している。

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。