

平成 29 年度産酒造原料米全国統一分析結果
(九州酒造研究会：九州産米分析結果)

本年度の傾向

九州酒造研究会による酒米分析結果から、本年度産の各県原料米について次のような傾向がみられる。

- ①外観形状：品種により若干のバラツキはあるがおおむね良好である。
- ②千粒重：平年並み。昨年より 0.5g から 1g 大きい。(昨年が小さかった)
- ③吸水速度：遅めのものと早めのものがあり一定の傾向はみられない。

120 分の吸水率は全体に昨年より低い傾向にある。

- ④タンパク質：品質産地によってバラツキはあるが概ね平年並み。
- ⑤カリウム：昨年は平年よりかなり低いものが多かったが、今年は概ね平年並みである。
- ⑥溶解性：消化性の Brix 値は、概ね平年並みで昨年より高めのものが多い。

イネの登熟期の気温からデンプンの性質を推定すると、7月下旬から8月上旬にかけ登熟した品種のデンプンのアミロペクチンの側鎖は昨年と同様に平年並みからやや長めでデンプンの老化は平年並みから速めと推定される。8月下旬以降に登熟した晩生種（山田錦等）においては9月以降の気温が平年並みから平年より低めであったことから、デンプンの老化は平年並みからやや遅めで、昨年より遅めと推定される。

以上の結果から、平成 29 年度産原料米は吸水性を除き平年並みからやや溶けやすい傾向を示しており、昨年と比較すると溶けやすいと予測される。