

## 資料 2

### 平成 28 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

7月～8月上旬の高温により一部早生品種については高温障害が出ています。

しかし、8月下旬以降は温度がそれほど上がらなかつたため、中晩生品種についてはみられない。8月下旬の強風により穂が擦れ、9月には日照時間が短い等、天候不良により圃場の一部で穂枯れも発生しています。

#### 2. 原料米の性状（表 1）

- ① 千粒重：品種、産地ごとにバラツキあるが平年より小さい。
- ② 吸水率：120 分（最大吸水率）については平年と変わりないが、20 分（吸水速度）は遅い。同割れ、碎米率の高いものについては吸水率が安定しない。
- ③ 消化性：品種、産地によりバラツキあるが概ね平年並み。
- ④ 粗タンパク：平年並みから若干高め。
- ⑤ カリウム：平年より低い。

#### 3. 気象データから見た予測（図 1）

本年は8月上旬の平均気温は高かったものの中旬から9月上旬までは平年気温に近かった。出穂は5日程度早かった。9月の中旬から下旬にかけては高い温度であったが高温障害が出るほどではなかった。ただし9月に入ってからの日照時間が短かつたことで千粒重が平年より小さい。これらのことから溶解性については平年並みからやや溶けにくいと考えられる。

#### 4. RVA データ（糊化温度）（表 2、3）

RVA データから見ると比較的溶けやすい数値となっているが、RVA データ以外は溶けにくいことを示している。

#### 5. アルカリ崩壊性試験（図 2）

白米の苛性カリ（KOH）溶液中における崩壊現象を観察することにより米の溶解性の目安とする試験法である。

この試験法により昨年と比較して崩壊性が悪いことが推測される。

#### 6. 12 月現在での現場の状況

12 月現在の現場の状況を見ると、ちょうど古米から新米に切り替わるところにある。吸水時間、吸水歩合、品温経過等に十分注意。

原料処理：吸水時間はやや長め。

麹：新米は揉み上げ温度をやや高めに設定しないと温度が乗りにくい。カリウムが少ないことが影響しているかも知れない。

手入れ時に水分が飛びやすく、品温の低下が速い（老化速度が速い）。

酵素力価も低めである。

酒母・もろみ：Bé は平年並みから低め。グルコース濃度は昨年に比較して低い。

状貌：泡が低め。地の状貌はきれい。粕歩合は高め。

### 【まとめ】

平成 28 年度産米については RVA データを除き平年並みからやや溶けにくいことを示している。このことから昨年と比較するとかなり溶けにくい状況であると思える。吸水時間、吸水率、品温経過特に麹については、注意が必要であると考えられる。すでに上槽した（新米）ところもあるが、酒質は昨年のものと比較して粕も多く淡麗である。