

## 資料 2

### 平成 30 年度産酒造用原料米の性質予想（九州酒造研究会）

#### ①酒米分析

千粒重：平年並みからやや大きめ。

吸水性：20 分（吸水速度）、120 分（最大吸水率）とも平年並みからやや低い

消化性：Brix・F-N ともに平年並み

粗蛋白：平年並みかやや高い

カリウム：平年並みかやや低い

アルカリ崩壊性：昨年との比較で昨年並みかやや溶解しにくい

尿素溶解試験：H29 とほぼ同等。H28 より溶けやすい

RVA(糊化温度)：H29 と同等か品種によってはやや高いものもある

②精米：H29 の新米より柔らかく、精米時間も短い。碎米も少ない

③麹：平年 29 年産古米と比較して若干温度の乗りが遅いが例年この時期にみられる現象である。

④早生品種については老化が速く麹等は造りにくい

⑤酒母・もろみについても Bé、アルコールは昨年並みかやや低い。酸度、アミノ酸度については昨年並みである

イネの登熟期の気温からデンプンの性質を推定すると、早生品種については 8 月までの気象（高温）を考えると蒸米は老化しやすく硬めであるといえる。実際に早生品種を使って早造りをした製造場では、蒸米の老化が早く麹の力価も低い。粕歩合もかなり高いものであった。

山田錦等の晚生品種は 9 月に入り平年並みの気温となり順調に推移したが、日照時間はやや少なめ（昨年よりは多い）で途中高温の日もあり心配されたが分析結果等から今年の酒造用米は昨年並みかやや溶解しにくいと推定される。