

令和7年産酒造用原料米全国統一分析結果速報（九州地区）（暫定版）

九州酒造研究会

原料米研究委員会

1. 概要

今年は台風等の影響は少なく概ね順調に生育がみられたが、高温障害等の影響による品質低下があり、原料米の収量は平年並と考えられる。米の溶解性については、各種解析結果を総合すると、「**過去最高に溶けにくかった令和6年産とほぼ同等で、平年よりかなり溶けにくい**」と判断される。

令和7年産米を使用している製造場からの情報から、**最悪だった令和6年産米に比べて浸漬時の割れは少なく、令和5年産米と同等と**考えられる。ここ数年の傾向であるが、割れた碎米が整粒より水を多く吸うことで、**数字で吸水量を判断すると生蒸しが出る可能性**がある。**見た目を重視して吸水させる必要がある**。一部の製造場では**掛米も手洗い**を行っているところもある。**事前にテスト吸水試験を行い、現物をよく観察して浸漬時間を決める**など、吸水量には十分注意する必要がある。溶けないことが予想されるので、**汲水を詰める、酵素剤を使用する等の対策を講じるべき**と考える。また、ここ数年と同様今年産の酒米は酵素で溶けているのではなく、**物理的に溶けている**と考えられ、この場合、**ボーメは出るがグルコースができていないためアルコールが出ない。ボーメだけで追水を判断せず、アルコールも分析すべき**である。

2. 令和7年産酒造用原料米全国統一分析結果

（福岡・佐賀・長崎・熊本県産米）

① 令和7年福岡・佐賀・長崎・熊本県産原料米の生育状況

昨今の課題であった初期生育段階での水不足や前年産で見受けられた台風等の影響はなかったが、平年に比べ出穂後の日照時間が多く、高い気温で推移しているため、高温障害の影響による品質低下があり、原料米の収量は平年並と考えられる。

② 気象データ解析による米質の予測（別添資料1参照）

山田錦を中心とした晚生品種について、気象データから出穂直後の9月上旬が平年より高温で、9月中旬～下旬は昨年ほどではないが高温で経過したことから、昨年より若干溶けるかもしれないが、平年に比べるとかなり溶けにくいと考えられる。

早生品種については、昨年より溶けにくく、平年より溶けにくいと考えられる。

③ 令和7年産酒造用原料米全国統一分析結果（別添資料2参照）

千粒重：品種や産地によってばらつきがある。昨年よりは大きめ。

碎米率：ばらつきはあるが、平年並からやや高い。

吸水性（20分）：ばらつきはあるが、平年並からやや高い。昨年より低め。

吸水性（120分）：ばらつきはあるが、平年並。昨年より低め。

蒸米吸水率：ばらつきはあるが、平年並から平年より低め。昨年より低い。

消化性 Brix：例外はあるが、平年並から平年よりやや低い。昨年より高い。

F-N：平年並。昨年並。

粗蛋白：ばらつきはあるが、平年並からやや高い。

カリウム：分析待ち（平年より多いと予想される）。

④ アルカリ崩壊性・尿素崩壊性試験結果（別添資料3参照）

アルカリ崩壊性、尿素崩壊性試験結果はいずれも過去最高に溶けにくかった令和6年産とほぼ同等で、平年よりかなり溶けにくくことを示している。

⑤ まとめ

今年は台風等の影響は少なく概ね順調に生育がみられたが、高温障害等の影響による品質低下があり、原料米の収量は平年並と考えられる。千粒重は品種や産地によってばらつきがある。吸水性について、20分吸水は平年並から平年よりやや高く、120分吸水は平年並。蒸米吸水率は平年並から平年より低めで、消化性 Brix は例外を除くと平年並から平年よりやや低く、F-N は平年並みである。粗蛋白は平年並からやや高い。カリウムは平年より多いと予想される。米の溶解性については、気象データ、統一分析結果、アルカリ崩壊性、尿素崩壊性を総合すると、令和6年産とほぼ同等で、例年よりかなり溶けにくくと判断される。

令和7年産米を使用している製造場より、次のような情報が寄せられている。

- ・吸水時の割れはほとんどない。
- ・吸水時間は例年より少し長いが、極端に長いというわけではない。

以上のことから、令和7年産米について最悪だった令和6年産米に比べて浸漬時の割れは令和5年産米と同等と考えられる。割れた碎米は整粒より水を多く吸うことで、数字で吸水量を判断すると生蒸しが出る可能性がある。見た目を重視して吸水させる必要がある。事前にテスト吸水試験を行い、現物をよく観察して浸漬時間を決めるなど、吸水量には十分注意する必要がある。溶けないことが予想されるので、汲水を詰める、酵素剤を使用する等の対策を講じるべきと考える。

今年産の酒米も酵素で溶けているのではなく、物理的に溶けていると考えられ、この場合、ボーメは出るがグルコースができていないためアルコールがでな

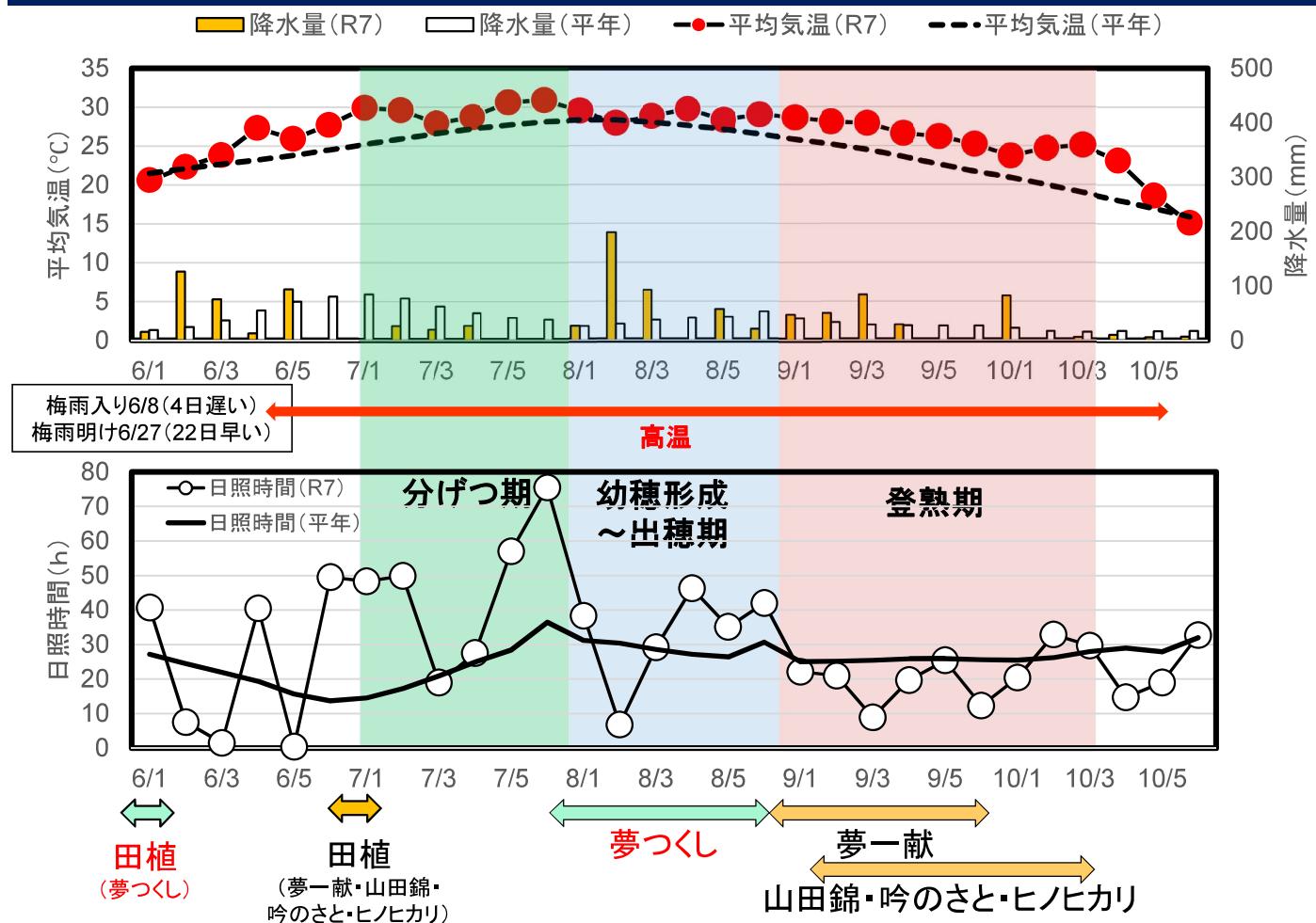
い。ボーメだけで追水を判断せず、アルコールも分析すべきである。加工用米（早生米）についても同様の対応をとるべきと考える。

謝辞

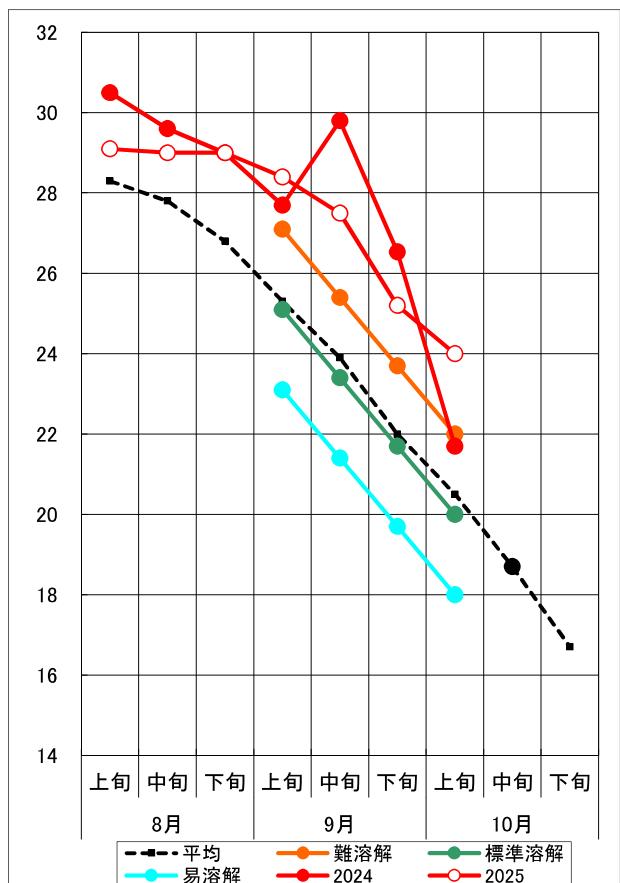
各種分析でご協力をいただきました福岡県工業技術センター生物食品研究所、福岡県農林業総合試験場、九州酒造研究会原料米研究委員に感謝申し上げます。

令和7年の気象概況（太宰府アメダス）

別添資料1



気象データ解析による米質の予測(簡便法)糸島市R7



- 溶解しにくかった年:
平年気温を大きく上回った年
1999, 2005, 2007(特に2007年)

- 標準的な溶解の年:
平年気温に近い年
2000, 2003, 2004, 2008

- 溶解しやすかった年:
平年気温を下回った年
2001, 2002, 2006

出穂直後の9月上旬が平年より高温で、9月中旬～下旬は昨年ほどではないが高温で経過。10月上旬も高温。
→昨年より溶けるかもしれないが、平年に比べるとかなり溶けにくいと考えられる。

令和7年産酒造原料米分析結果(2次分析)内部

支部名(九州酒造研究会原料米研究委員会)

分析番号	品種番号	品種名	産地	等級	千粒重		玄米水分	精米歩合			碎米率(%)	白米水分	吸水性		蒸米吸水率	消化性		粗蛋白(%/DRY)	カリ(PPM/DRY)
					調整前	調整後		見かけ	真	無効			20	120		Brix	F-N		
1	22	山田錦	福岡県糸島市、東部	1	27.3	26.6	15.7	69.9	72.6	2.7	6.5	13.3	29.3	30.9	34.6	9.8	0.8	5.1	
2	22	山田錦	福岡県糸島市、西部	1	27.6	27.1	15.1	70.2	71.6	1.4	10.4	13.4	28.8	30.1	33.9	10.0	0.8	4.9	
3	348	夢一献	福岡県久留米市三潴町	2	23.6	23.2	15.5	69.8	71.1	1.4	5.9	13.6	27.4	29.4	31.7	9.1	0.8	5.7	
4		吟のさと	福岡県八女市	2	26.0	25.4	15.4	70.1	73.0	2.9	7.6	13.3	28.7	29.4	32.4	9.7	1.0	6.1	
5	22	山田錦	佐賀県嬉野市塩田町	1	27.4	27.0	14.8	70.3	72.9	2.6	9.1	13.6	29.0	30.0	33.9	10.0	0.8	5.0	
6	297	さがの華	佐賀県嬉野市塩田町	1	26.8	26.6	14.1	69.9	72.2	2.3	6.4	13.6	27.5	28.3	32.0	9.4	0.8	5.7	
7	61	レイホウ	佐賀県嬉野市塩田町	1	22.3	22.0	14.8	69.9	74.8	4.9	19.3	13.4	25.3	29.4	31.7	8.2	0.8	5.9	
8		華錦	熊本県熊本市	特	25.8	25.7	14.3	70.3	73.7	3.4	16.8	13.5	27.0	27.9	29.3	9.1	0.9	5.4	
9	22	山田錦	長崎県波佐見町	2	27.6	27.1	15.1	70.1	74.1	4.0	15.8	13.5	28.6	29.3	32.2	9.8	0.8	5.5	
10	22	山田錦	佐賀県嬉野市塩田町(直播)	1	28.4	28.1	14.6	70.2	72.9	2.7	8.3	13.3	28.9	29.3	32.8	11.0	0.8	5.1	
11		チェック米(五百万石)	新潟県三島郡	一							5.2	13.3	27.2	28.8	31.2	9.1	0.7	5.1	
12																			
13																			
14																			
五百万石、新潟県三島郡産0次分析値																			

注:欄が足りない場合は適宜追加して下さい。

消化性のプランク値 Brix(3.4)F-N(0.6)

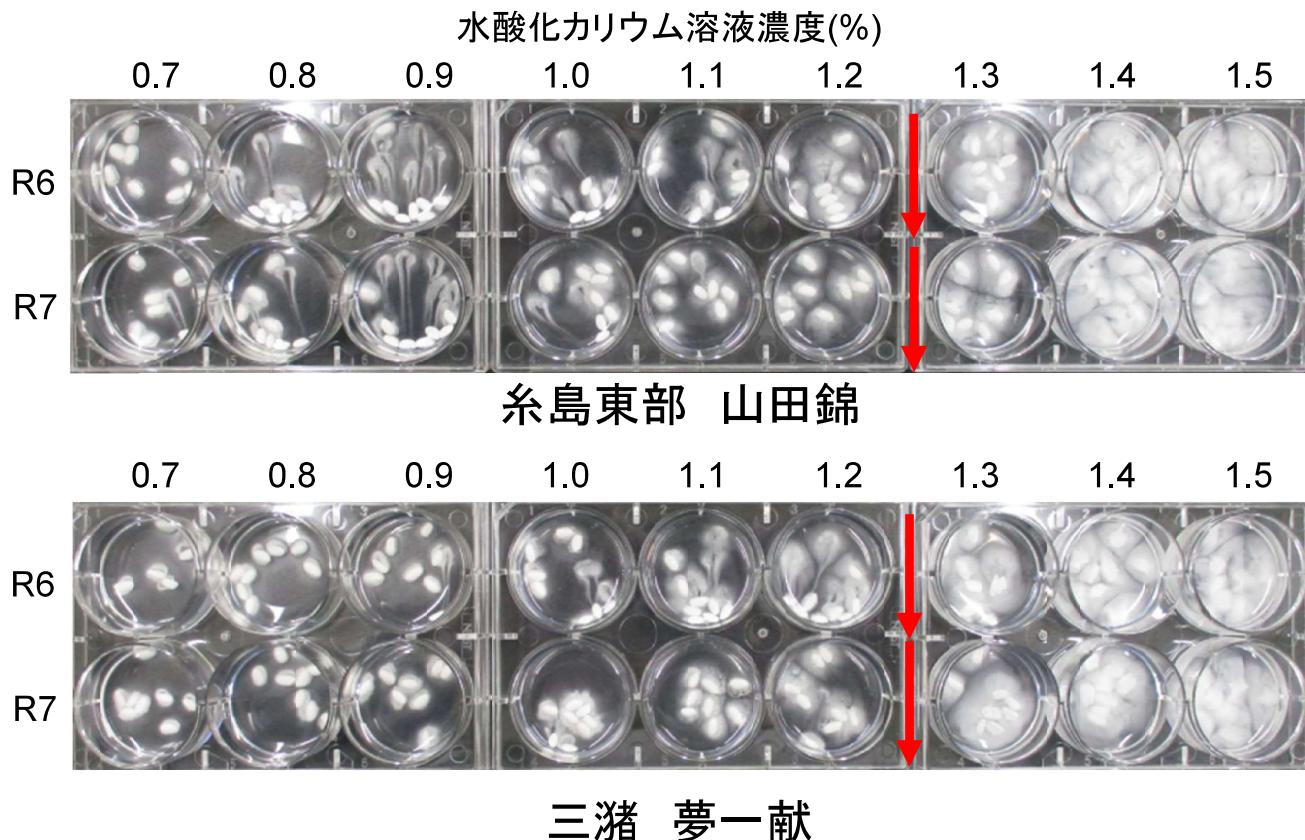
粗蛋白の分析方法 (ケルダール法)

赤字:平年より値が大きい

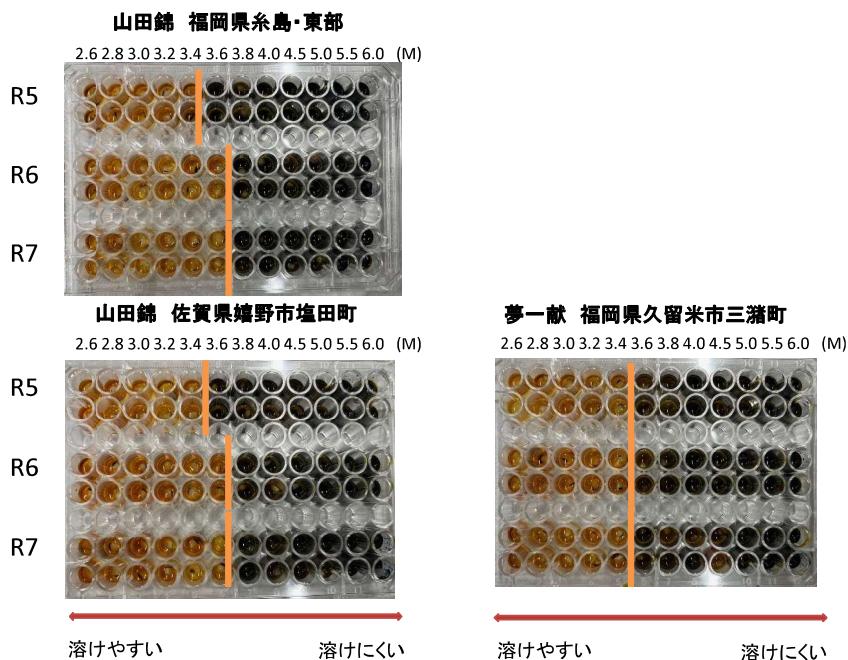
青字:平年より値が小さい

※山田錦 佐賀県嬉野市塩田町(直播)は過去3年分との比較

アルカリ崩壊性試験結果



尿素崩壊性試験結果 (R7酒造年度)



R7酒造年度溶解性予測

- ・山田錦 糸島・東部
R5年より溶けにくい
R6年と同程度
- ・山田錦 塩田
R5年より溶けにくい
R6年と同程度
- ・夢一献 三潴
R5、6年と同程度

	山田錦 福岡県糸島・東部	山田錦 佐賀県嬉野市塩田町	夢一献 福岡県久留米市三潴町
R5	3.4	3.4	3.4
R6	3.6	3.6	3.4
R7	3.6	3.6	3.4

(尿素濃度 (M))