

【総研課題】新規酒米系統の特性把握及び県産酒米の高温対策技術の確立 (R7~9)

総合農業技術センター

背景・目的

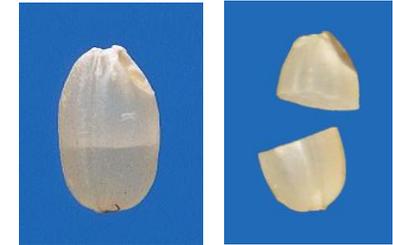
- 山梨県酒造協同組合からは県産日本酒の更なるブランド化を図るため、新品種の選抜が求められている。
- R3年から農研機構と共同研究を開始し、有望な系統を選抜しているが、詳細な栽培特性、高温耐性、酒造適性は明らかになっていない。
- また、近年、高温障害の影響により、生産面では胴割や碎米の発生、加工面では消化性の低下による酒粕の増加などが問題となっており、県内酒蔵より高温対策技術の確立が求められている。
- そこで、新規酒米系統(「北陸酒289号」)の栽培特性や酒造適性を明らかにするとともに、高温に対応可能な新規酒米系統を含む酒造好適米(「玉栄」等)の栽培技術、酒造技術を確立する。

新規酒米系統の特性把握



適切な移植時期、施肥量

高温障害の回避



どうわれまいさいまい
胴割米、碎米の発生抑制

研究内容

1~2年目

3年目

- 新規酒米系統「北陸酒289号」の特性把握
 - 適切な移植時期、施肥量の検討(農技セ)
 - 精米特性や消化性等の酒造適性の把握(産技セ)
 - 実規模レベルでの醸造試験の実施(産技セ)
 - 県産酒米の高温対策技術の確立
供試品種: 新規酒米系統及び県内普及酒米品種
 - 高温に対応した栽培技術の確立(農技セ)
 - 施肥管理技術の検討
 - 出穂後~登熟期間の水管理技術の検討
 - 移植時期・栽培適地の検討
 - 高温に対応した酒造技術の確立(産技セ)
 - 高温時の消化性診断技術及び対策技術の確立
 - 診断・対策技術の検討
- 現地試験による実証

期待される成果

- 新規酒米系統の栽培技術の確立により、質の高い酒米の安定供給につながる。
- 高温対策技術の確立により、等級の向上や、酒造工程における生産効率が改善される。
- 新規酒米系統を用いた日本酒の新商品開発により、県内産原料を利用したブランドの創出につながる。

【県内の酒造好適米栽培面積】

主な普及品種(R5年産)
「ひとごち」 39ha
「夢山水」 17ha
「玉栄」 8ha 等

