

大粒で心白発現率が高い酒造好適米品種 「吟のいろは」

1. 特性

特長 1. 大粒で千粒重が重い。
2. 心白発現率が高い。
3. 耐冷性が強い。

表1 特性一覧

品種名/特性	吟のいろは	蔵の華	
草型	偏穂重型	穂数型	
出穂期(月.日)	8.05	8.03	
稈長(cm)	74.5	75.9	
穂長(cm)	18.2	16.4	
穂数(本/m ²)	381	648	
耐倒伏性	中	やや弱	
穂発芽性	やや難	やや難	
耐冷性	強	やや強	
耐病性	いもち	真性遺伝子型 <i>Pla</i> +	
性質	葉 中	中	
	穂 やや弱	強	
玄米	精玄米重(kg/a)	57.9	58.5
	収量比(%)	99	100
	千粒重	27.6	24.4
	心白発現率(%) ^{注2)}	84.2	6.8
白米	たんぱく質含有率(%)	5.8	6.0
	アミロース含有率(%)	17.8	18.9
玄米品質(1:良~9:不良)	2.9	3.3	

注1)2011~2018の標肥区

注2)心白発現率=心白発現粒数/全粒数×100

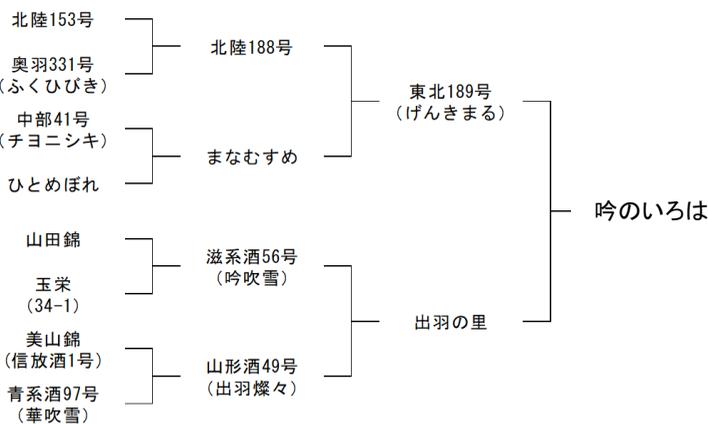


図1 系譜



写真1 草姿

(左端の白ラベルから右に「蔵の華」, 「吟のいろは」, 育成地2018年9月5日)

2. 玄米の大きさと心白の形状

中程度の心白を多く生じ、心白発現率が高く、心白の形状は眼状の割合が高い。

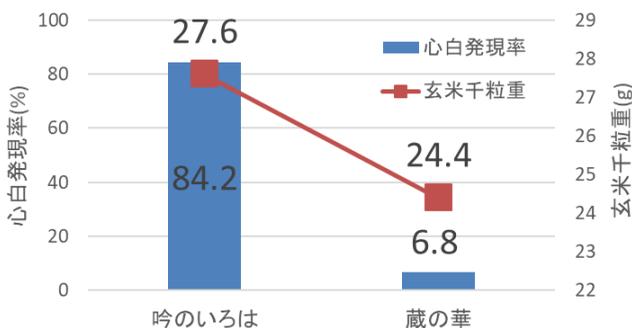


図2 心白発現率と玄米千粒重

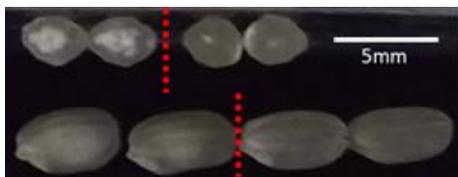


写真2 玄米とその横断面

(左から「吟のいろは」, 「蔵の華」)

3. 醸造適性

溶けやすさを示すエキスが「蔵の華」より高く、味の濃いやわらかな酒質となる。

表2 製成酒の成分(2017)

分析項目	吟のいろは	蔵の華
アルコール(%)	17.0	17.3
滴定酸度(ml)	1.7	1.8
アミノ酸度(ml)	0.60	0.65
日本酒度	+2.6	+9.2
原エキス(%)	32.0	31.5

注)分析は宮城県産業技術総合センターによる

4. 今後の計画

2020年度は県内で約7ha作付けされ、宮城県酒造組合の全酒蔵25社で醸造する計画となっている。今後は、需要の動向や販売実績を見ながら、生産拡大していく予定である。



本成果は、農林水産省「イノベーション創出強化研究推進事業」で行った研究成果である。