

酒米新品種「石川酒 68号」の原料米特性

1 背景・目的

石川県酒造組合連合会の要望に基づき、大吟醸酒用の原料米として品種開発された「石川酒 68号」について、商品化に向けて大吟醸用の原料米としての特性を評価する。

2 技術のポイント

- (1) 粗タンパク質含有率は、70%、50%精米ともに他の酒米品種に比べて低く、雑味の少ない酒質となる(図1)。
- (2) 50%精米における砕米率は他品種に比べ低く、高度精米に耐えうることから、大吟醸用の原料米として優れている(図2)。

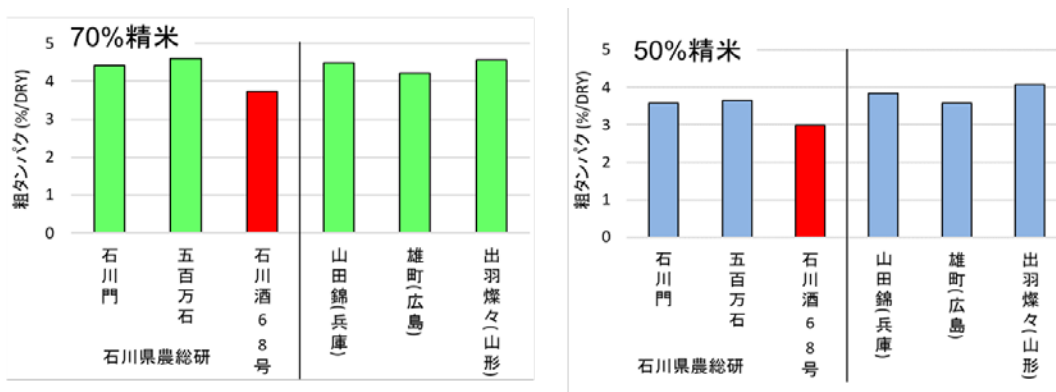


図1 粗タンパク質含有率
(酒造用原料米全国統一分析法に基づき n=2 で実施。値は平均値)

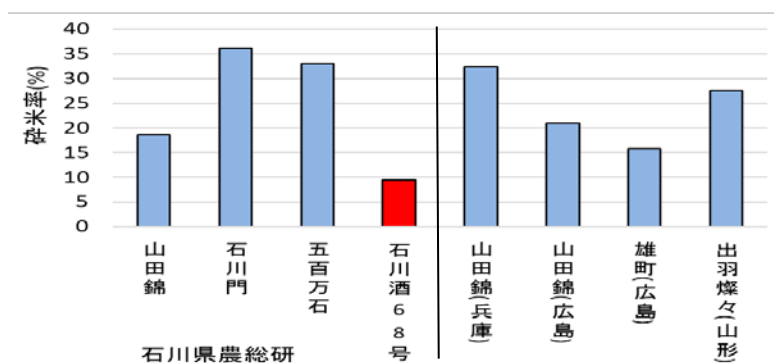


図2 50%精米時の砕米率
(酒造用原料米全国統一分析法に基づき n=2 で実施。値は平均値)

3 成果の活用と残された問題点

「石川酒 68号」を普及する際に、酒造原料としての特徴を説明できる。

問合先：流通加工グループ TEL 076-257-6978

担当者：小野陽介・塩谷建吾・三輪章志

本研究は農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」の支援を受けて行った。