

21. 酒造好適米有望系統「広系酒 42 号」と「広系酒 43 号」の特性

1. 背景とねらい

本県主要品種の「八反錦 1 号」は多収で醸造適性も優れるが胴割れしやすいことが問題となっている。そこで、広島県酒造組合と広島県穀物改良協会からの受託試験により醸造適性および収量性はそのままに、胴割れしにくく高度精白しやすい特性を持った八反系品種の育成を進めている。本報では、現在有望視している 2 系統の特性について紹介する。

2. 技術の内容

「広系酒 42 号」は「八反錦 1 号」を母、「広島 21 号（こいもみじ）」を父として、また「広系酒 43 号」は「八反錦 2 号」を母、「広島 21 号」を父として、2001 年に交配をし、両系統とも集団育種法により育種を進めた。

「八反錦 1 号」と比較した両系統の特性は以下のとおりである。

- 1) 熟期は「広系酒 42 号」が 1 日、「広系酒 43 号」が 3 日晩熟である（表 1）。
- 2) 稈長は「広系酒 42 号」が 4cm、「広系酒 43 号」が 6cm 長稈で、若干倒伏しやすい。
- 3) 収量は「広系酒 42 号」が 3%多収で、「広系酒 43 号」は 5%低収であり、千粒重はいずれも 27g 以上と大きい。
- 4) 蛋白含有率はいずれも同程度である。
- 5) 検査等級はいずれも「特等の中」で良好である。
- 6) 心白発現率はいずれも 90%以上と高く、腹白の発生が少ないため精米は容易と考えられる（図 1）。しかしながら、浸漬時の胴割れ発生率は、「八反錦 1 号」が 77%に対し「広系酒 42 号」が 72%、「広系酒 43 号」が 71%で、いずれの系統も大きな差異は認められない（食品工業技術センター）。
- 7) きき酒評価はいずれも同等である。「広系酒 42 号」で醸造した清酒は、少し荒さや渋味も感じられるが味の幅があり、旨味がある味わいとなり、「広系酒 43 号」は、苦味の指摘はあるが、きれいでふくらみや旨味が感じられる（食品工業技術センター評価）。

3. 今後の計画

- 1) 食品工業技術センターおよび広島県酒造組合が行っている醸造試験の結果を踏まえて、次年度以降の方針を決定する。

(栽培技術研究部)

4. 具体的データ

表1 「広系酒42号」と「広系酒43号」の生育および収量

品種・系統名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	倒伏 ¹⁾ 0-5	精玄米重 ²⁾		千粒重 (g)	蛋白含有 率 ³⁾ (%)	等級 ⁴⁾
							(kg/a)	対比(%)			
広系酒42号	8.08	9.19	83	18.4	333	2	52.3	103	27.3	6.5	特等中
広系酒43号	8.11	9.21	85	18.3	318	2	48.1	95	27.0	6.4	特等中
参) 千本錦	8.17	9.25	89	19.7	300	2	46.4	91	26.1	6.3	1等上
標) 八反錦1号	8.07	9.18	79	18.8	319	1	50.9	100	26.8	6.6	特等下

注) 安芸高田市高宮町での2009～2011年の3年間の現地試験結果の平均

1) 倒伏程度は 0：無 ～5：甚 の6段階評価，成熟期に調査

2) グレーダーの篩目は2.0mmを使用。精玄米重の対比は，標準品種を100とした場合の割合

3) 蛋白含有率は90%精米をサタケ社製近赤外分析計 (TB15A)で測定

4) 2009年は広島農政事務所，2010年と2011年は広島県JA農産物検査協議会調べ。各等級を上・中・下に区分した16段階評価

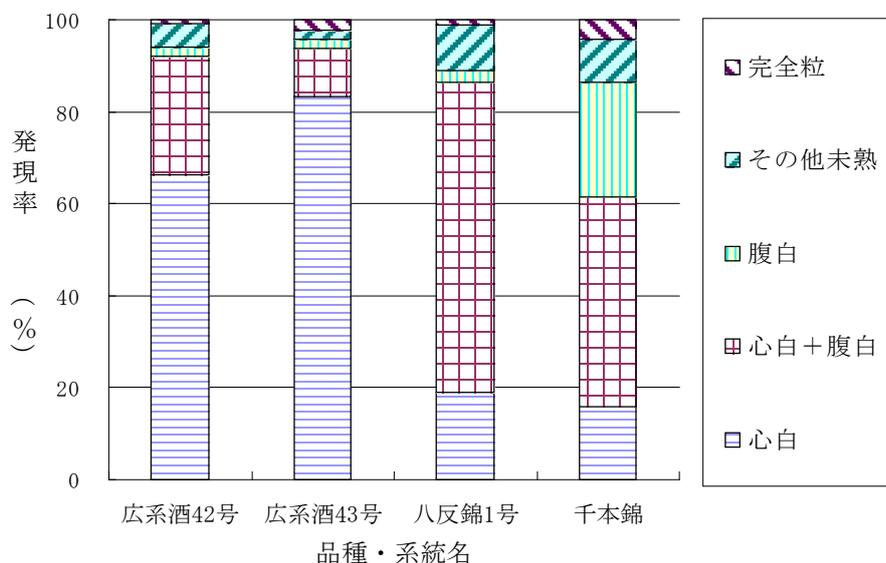


図1 「広系酒42号」と「広系酒43号」の心白等の発現 (2011年)

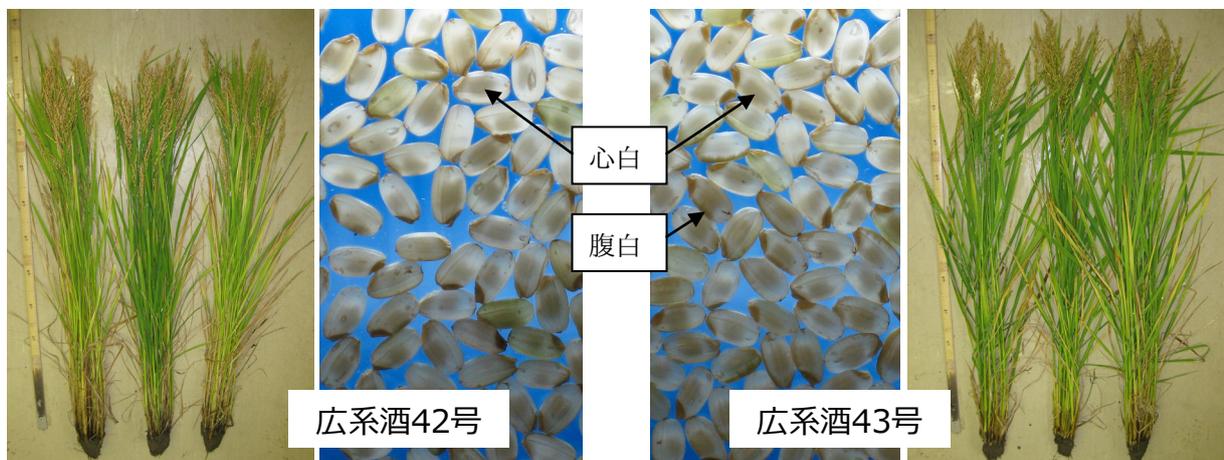


図2 「広系酒42号」と「広系酒43号」の草姿と玄米