

〈トピックス〉

栽培しやすく、大吟醸酒に適した酒米の新品種を開発しました

愛知県農業総合試験場と愛知県産業技術研究所は共同で、吟醸酒が醸造できる「高度精白適性」を持ち、栽培の安定性に優れる酒米の新品種「愛知酒 117 号」を開発しました。

本品種は、1. 本県育成品種「若水」の栽培しやすさ、2. 「山田錦」(酒米の全国シェア 1 位(約 30%)の優れた醸造特性、3. 病害抵抗性を兼ね備えています。精白歩合 50%以下に精白できるため、愛知発の美味しい吟醸酒、大吟醸酒の原料になる新しい酒米として期待されます。

1 開発の経緯及び内容

県内の酒米生産地では、日本酒需要の低迷を打破するため、生産者と実需者(酒造メーカー)が連携し、地場産米を原料とした吟醸酒、大吟醸酒等、付加価値を付けた新酒により新たな需要の喚起を目指した取組が動き出しています。

平成 13 年度より、高度精白適性を持ち、栽培安定性の高い酒米の開発に取り組み、このたび、吟醸酒用途としての特性に優れる新品種「愛知酒 117 号」を開発しました。

なお、本品種は、平成 22 年 12 月 13 日付けで、種苗法に基づく品種登録出願を行いました。

平成 26 年度から一般栽培を開始し、平成 30 年度を目処に栽培面積 100ha(吟醸酒で約 420 キロリットル:1.8 リットル瓶で約 23 万本分相当)を見込んでいます。

2 新品種の特徴

(1)米粒が大きく、酒米の条件である「心白」の形とそろいが良好なため、50%以下に精白可能で、吟醸酒の醸造に適しています。

(2)本品種で作った吟醸酒の官能評価では、新酒、熟成酒ともに香りが豊かで、親品種である若水と比較して淡麗タイプの清酒が出来ることが判りました。

(3)縞葉枯病抵抗性を持っており、農薬の散布回数を減らすことが出来ます。



愛知酒 117 号の栽培風景



愛知酒 117 号の 50%精白米

詳しくはホームページ

<http://www.pref.aichi.jp/0000036963.html>

お問い合わせ先

愛知県農業総合試験場作物研究部作物グループ

主任研究員 加藤 満(電話:0561-62-0085)

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター

主任研究員 伊藤 彰敏(電話:052-521-9316)

大府市・大府商工会議所主催 第4回産学官連携交流会に出展しました

愛知県産業技術研究所は、12月8日(水)に大府市役所多目的ホール開催された「第4回産学官連携交流会」に、出展いたしました。

出展内容は、産業技術研究所から「リハビリ支援ロボットの研究開発」、同瀬戸窯業技術センターから「陶磁器の再生利用技術」、そして同尾張繊維技術センターから「押した位置を検知できる柔らかい布製タッチパネルの開発」の計3点でした。

なおこの交流会は、大府市と大府商工会議所が市内事業所の新事業展開のきっかけづくりのため、近隣の大学や公的機関、事業所が気軽に情報交換や技術相談ができる人脈づくりの機会として開催しているもので、今回が第4回となります。

