

## 登熟期間の気温による酒米の消化性の推定

酒米品種「山田錦」「五百万石」「兵庫北錦」「杜氏の夢」において、酒造りの際の米の溶け易さを示す消化性は、出穂期から成熟期までの登熟期間の気温と非常に強い負の相関がある。これらの消化性は、登熟期間の気温により、高精度に推定が可能である。

### 内容

2004～2019年の酒米試験地の場内試験のデータを用いて、消化性と登熟期間の気温との関係を解析した。供試品種は「山田錦」「五百万石」「兵庫北錦」「杜氏の夢」の4品種で、消化性は酒米研究会の原料米統一分析のデータの中から消化性の1つの指標としてBrixを用いた。

消化性は登熟期間の気温と非常に強い負の相関が認められた。最も強い相関が認められた気温条件は、「山田錦」は出穂後（出穂期含む）8～29日目までの最高気温の平均値、「五百万石」は出穂後5～27日目までの最高気温の平均値、「兵庫北錦」は出穂後11～22日目までの平均気温の平均値、「杜氏の夢」は出穂後6～28日目までの最高気温の平均値であった。相関係数は、「山田錦」

−0.985、「五百万石」−0.908、「兵庫北錦」−0.957、「杜氏の夢」が−0.892と高く、登熟期間の気温を利用して、消化性の高精度な推定が可能であると考えられた。さらに、産地の気温情報を入力することによって、出荷時に酒造メーカーに消化性の推定値が提供可能となる。近年、温暖化により、「山田錦」や「五百万石」では消化性の低下が指摘されており、推定式から最適な消化性の気温条件を逆算し、その条件に適合する移植適期の推定が可能となる。

### 今後の方針

「兵庫夢錦」などの酒米品種についても消化性の予測式を作成する。

池上 勝（農産園芸部）

（問い合わせ先 電話：0795-42-1036）

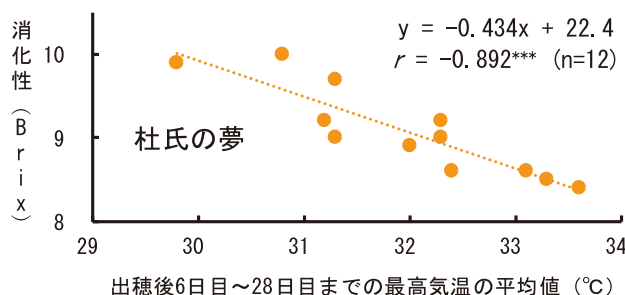
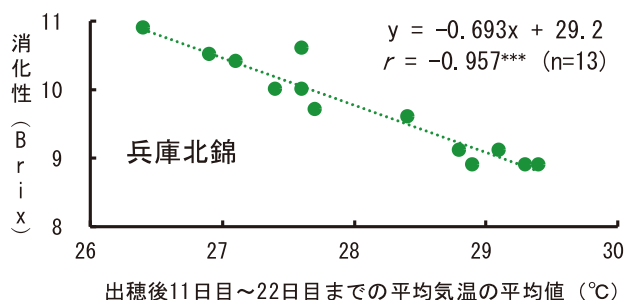
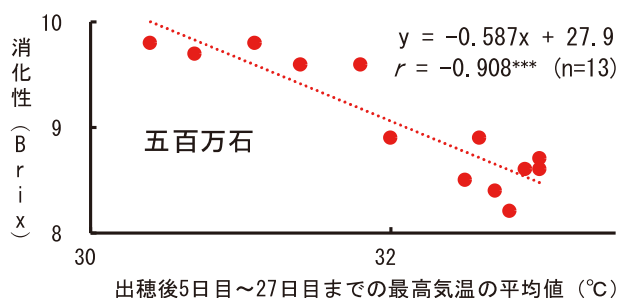
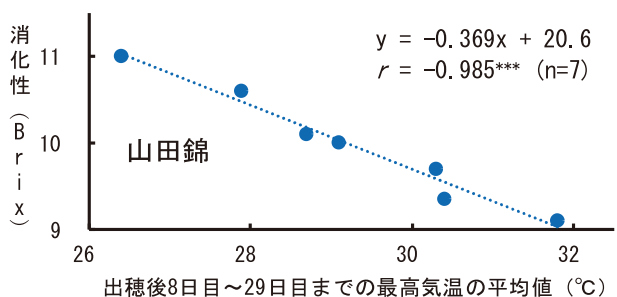


図 酒米品種の消化性と最高気温及び平均気温との関係  
 \*\*\*は0.1%水準で有意であることを示す。nはサンプル数