

平成15年度事業報告

1 研究のテーマ

酒造用原料米の酒造適性に関する研究

2 15年度活動状況

(1) 概要

酒米研究会は、原料米の酒造適性を総合的に研究すること及びその年に使用される原料米の性質を早期に把握し、その原料米に適した酒造管理を行えるようにすることを目的としており、酒米研究会総会及び酒米懇談会の開催並びに原料米の全国統一分析を中心として活動を行っている。また、本会は酒類製造技術者のみならず、育種・栽培関係者、米に関する研究者等広く酒米に関心を持つものも会員として受け入れている。

酒米懇談会においては、原料米の品質に関する研究成果(2題)、特徴ある米及び澱粉の高度利用に関する研究開発(2題)、イネ種子貯蔵タンパク質の変異と酒造適性に関する話題(1題)並びに米政策改革の概要(1題)があり、様々な観点からの意見交換がなされ、参加者にとって大きな収穫であった。

原料米の全国統一分析は、14年度産米について例年どおり行い96品種300点の原料米の分析値及び予測される性質について関係者に報告した。

平成15年度産米については早期に収穫された24点の原料米について分析を行い、併せて造り初期における各支部の酒造概況を取りまとめて11月下旬に各支部に報告した。また、12月始めまでに各支部において分析が終了した75点について取りまとめ、第1次の速報として関係者に報告した。

また、酒米研究会の活動とこれまで蓄積されたデータの公開を行うためにホームページを作成し、酒米研究会のアドレスを設けた。

(2) 研究会開催等

イ 平成15年度酒米研究会総会、第29回酒米研究会

開催月日 平成15年5月27日(火)

開催場所 東広島市西条西本町

東広島市民文化センター

配布資料:平成14年度事業報告、平成14年度収支報告、平成15年度事業計画案、15年度予算案、平成14年度産米の分析結果及び平成15年度産米の分析計画等

ロ 第27回酒米懇談会

開催月日 平成15年10月7日(火)

開催場所 東京都北区王子1-11-1

北とぴあ

講演内容 「米政策改革の概要と酒米に及ぼす影響」(農林水産省総合食料

局 浦川政義 先生)、「無洗米(新しい精米加工技術)について」(株式会社サタケ技術本部 金本繁晴 先生)、「酵素法による澱粉からのトレハロース及び環状四糖の製造方法」(株式会社林原生物化学研究所 阿賀創 先生)、「高温が米の品質に及ぼす影響」(農林水産省技術会議事務局 寺島一男 先生)、「製麹における麹米の品種と精米歩合の影響」(秋田県立大学 岩野君夫 先生)、「イネ種子貯蔵タンパク質の遺伝変異」(九州大学 熊丸敏博 先生)(詳細は、講演要旨集(送付済み)参照)。

出席者 52名

(3) 原料米全国統一分析

イ 研究会支部の状況

原料米全国統一分析に関しては、平成 15 年 12 月末現在で参加しているグループ数は試料の採取を依頼している機関を含めて 27 機関である。

ロ 平成 14 年度産米の分析

平成 15 年 1 月～3 月に前年から引続き平成 14 年度産米の分析を行い、96 品種 300 点についての分析結果を集計し、平成 15 年 6 月初旬に日本酒造組合中央会会長及び分析を担当した各支部に報告した。

ハ 平成 15 年度産米の分析

早期分析 平成 15 年度産米の性質把握のための早期資料とするため、早期に

収穫された酒米 24 点の事務局で行った分析データ及び各支部より報告を受けた造り初期の酒造概況、気象及び収穫に関するデータとを合わせ、本年産米の早期予測(0次)として平成 15 年 11 月 27 日付で関係者及び各支部に報告した。

1次分析 平成 15 年度産米については、12 月始めまでに分析の終了した 75 点について結果をまとめ、0次分析結果と合わせ平成 15 年度産原料米の性質を予報し、平成 15 年 12 月 3 日付で関係者及び各支部に報告した。

2次分析 2次分析までの結果をとりまとめ、6月上旬に報告予定。

(4) 刊行物発行等

・第 27 回酒米懇談会要旨集

(5) 研究連絡活動等

平成 14 年度酒造用原料米全国統一分析結果の送付

平成 15 年度酒造用原料米全国統一分析結果(0次)の送付

平成 15 年度酒造用原料米全国統一分析結果(1次)の送付