

平成19年度事業報告

1 研究テーマ

酒造用原料米の酒造適性に関する研究

2 研究の現況・進捗状況

(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当該酒造期に使用される原料米の性質をできるだけ早期に把握し、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いる。

主な活動は、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である。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者も会員として受け入れている。現在の会員構成は、277名の個人と5機関から成っている。

酒米懇談会においては、新潟県における酒米新品種『越淡麗（こしたんれい）』の開発と普及(1題)、清酒醸造における原料米の酒造適性(1題)、酒造用白米の浸漬割れ測定法(1題)、米タンパク質と清酒醸造(1題)、コメの生育と気象の関係(1題)といった、様々な観点から話題提供をお願いし、活発な意見交換がなされ、参加者にとって大きな収穫になった。

原料米の全国統一分析は、18年度産米について例年どおり行い、104品種304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19年度産米については早期に収穫された47点の原料米について分析を行い、11月30日に各支部に報告した。また、12月初旬までに各支部において分析が終了した42品種97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。

(2) 研究会開催等

イ 平成19年度酒米研究会総会、第33回酒米研究会

① 開催月日 平成19年5月23日(水)

② 開催場所 東広島市西条栄町

東広島市中央公民館

③ 配布資料:平成18年度事業報告、平成18年度決算及び19年度予算案、平成18年度産米の分析結果及び平成19年度産米の分析計画等

ロ 第31回酒米懇談会

① 開催月日 平成19年10月12日(金)

② 開催場所 東京都 北とぴあ 7階第1研修室

③ 講演内容 「新潟県における酒米新品種『越淡麗（こしたんれい）』の開発と普及」(新潟県醸造試験場 鍋倉義仁 先生)、「清酒醸造における原料米の酒造適性」(黄桜株式会社 水間智哉先生)、「酒造用白米の浸漬割れ測定法」(地方独立行政法人岩手県工業技術センター 中山繁喜先生)、「米タンパク質と清酒醸造」(独立行政法人酒類総合研究所 橋爪克己先生)、

「コメの生育と気象の関係」 ((財) 日本総合研究所 青木 優先生)

④ 出席者 79名

(3) 原料米全国統一分析

(3-1) 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19年11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30機関である。

ロ 平成18年度産米の分析

平成19年1月～2月に前年から引続き平成18年度産米の分析を行い、104品種304点についての分析結果を集計し、平成19年5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19年度産米の分析

① 早期分析(0次分析)

平成19年度産米の性質把握のための予報的な資料として、事務局が行った酒米47点の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を合わせ、19年産米の早期予測(0次)として平成19年11月30日付で関係者及び各支部に報告した。

② 1次分析

平成19年度産米については、12月初旬までに分析の終了した42品種、97点について結果をまとめ、0次分析結果と合わせ平成19年度産原料米の性質を予報し、平成19年12月14日で関係者及び各支部に報告した。

③ 2次分析

2次分析までの結果については、平成20年5月15日付で関係者及び各支部に報告した。

(3-2) ホームページ

酒米研究会ホームページ(<http://www.sakamai.jp/>)において、平成19年9月初旬にこれまでに蓄積された酒米分析のデータ(H5～H18年)及び結果概要(H11～H18年)を、会員限定で閲覧できるように整備した。データ公開後3ヶ月間のホームページアクセス件数は、約1000件であり、会員間で有効に活用されている。

(4) 刊行物発行等

・第31回酒米懇談会要旨集(平成19年10月)

(5) 研究連絡活動等

- ・平成18年度酒造用原料米全国統一分析結果(平成19年5月)
- ・平成19年度早期酒造用原料米全国統一分析結果(0次)(平成19年11月)
- ・平成19年度酒造用原料米全国統一分析結果(1次)(平成19年12月)