

# 平成22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、それぞれ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、266名の個人と5機関から成っている。

酒米懇談会(第34回、平成22年9月29日開催)においては、(2)口に掲げるように、5名の講師先生に、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、21年度産米について例年どおり行い、92品種、295点の原料米の分析値及び予測される性質について、(3)刊行物の発行等に掲げる文書により、関係者に報告した。

また、平成22年度産米については早期に収穫された原料米について分析を行い、11月30日付で各支部に結果を報告した。また、12月初めまでに各支部において分析が終了した結果について取りまとめ、第1次の速報として12月16日付で関係者に報告した。

研究報告については、酒米研究会及び酒類総合研究所が収集してきた過去の分析試料を用いて、イネ登熟期気温と酒造用原料米のデンプン特性の年次・産地間変動について解析した結果を、研究報文(日本醸造協会誌、105巻、2号、97～105頁、2010年)に取りまとめた。

### (2) 研究会開催等

イ 平成22年度酒米研究会総会、第36回酒米研究会

① 開催月日 平成22年5月25日(火)

② 開催場所 東広島市西条西本町28番6号  
東広島市市民文化センター

③ 配布資料:平成21年度事業報告、平成21年度決算及び22年度予算案、平成21年度産米の分析結果及び平成22年度産米の分析計画等

ロ 第34回酒米懇談会

① 開催月日 平成22年9月29日(水)

② 開催場所 東京都北区西ヶ原1-23-3 滝野川会館 小ホール

③ 講演内容

1) 「原料米の窒素硫黄成分が清酒貯蔵後の香気変化に及ぼす影響と酒米研究会デ

ータの解析」((独)酒類総合研究所 奥田将生 先生)

- 2) 「人と風土が育てた兵庫の山田錦―品種育成と生産振興のあゆみ―」(兵庫県立農林水産技術総合センター 池上勝 先生)
- 3) 「有機・特別栽培への取り組みと酒造り」(株式会社福光屋 上松昇 先生)
- 4) 「米の形状調製粉碎―扁平精米の実践―」(大七酒造株式会社 奥田恵子 先生)
- 5) 「イネにおける粒大の遺伝」(近畿大学生物理工学部 加藤恒雄 先生)

④ 出席者 49名

### (3) 刊行物の発行

・第34回酒米懇談会要旨集(平成22年9月29日)

### (4) 研究連絡活動

#### (4-1) 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参加しているグループ数は、平成22年12月末現在で、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21年度産米の分析

平成22年1月～3月の間に、前年から引続き平成21年度産米の分析を行い、92品種293点についての分析結果を集計し、平成22年5月19日付で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22年度産米の分析

##### ① 早期分析(0次分析)

平成22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、平成22年度産米の早期予測(0次)として平成22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22年度産米について、12月初めまでに分析の終了した原料米について結果をまとめ、0次分析結果と合わせ平成22年度産原料米の性質を予報し、平成22年12月16日付で関係者及び各支部に報告した。

##### ③ 2次分析

2次分析については現在継続中である。

#### (4-2) 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22年5月下旬に平成22年度の酒米分析のデータ及び結果概要を加え更新した。データ公開後1年間のホームページアクセス件数は、約2000件であり、会員間で有効に活用された。

#### (4-3) 研究報文

・研究報文: イネ登熟期気温と酒造用原料米のデンプン特性の年次・産地間変動(日本醸造協会誌、105巻、2号、97～105頁、2010年)