

平成29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、272名の個人と4機関から成っている。

酒米懇談会(第41回、平成29年9月5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。

平成29年度産原料米の全国統一分析については、酒類総合研究所が実施する早期(0次)酒造適性分析のための試料として、酒類総合研究所に試料提供した。酒類総合研究所で実施された早期(0次)酒造適性分析の結果について、詳細な解析を行い本年度の原料米の酒造適性情報として平成29年12月1日付で各支部に報告した。また、12月上旬までに各支部において分析を終了した結果を第1次の速報として平成29年12月16日付で、3月末日までに終了した結果を第2次の結果として3月31日付で関係者に報告した。

(2) 研究会開催等

イ 平成29年度酒米研究会総会、第43回酒米研究会

- ① 開催月日 平成29年9月5日(火)
- ② 開催場所 東京都北区西ケ原1-23-3 滝野川会館 小ホール
- ③ 議案:役員改選、平成28年度事業報告、平成28年度収支報告及び29年度予算案、平成28年度産米分析結果及び平成29年度産米の分析計画等、第41回酒米懇談会開催計画

ロ 第41回酒米懇談会

- ① 開催月日 平成29年9月5日(火)
- ② 開催場所 東京都北区西ケ原1-23-3 滝野川会館 小ホール
- ③ 講演内容
 - 1)「グレインスキャナーを用いた酒米評価」
株式会社サタケ 越智龍彦 先生
 - 2)「酒米品質の変動要因と向上への取り組み」
株式会社アスク 谷藤雄二 先生

- 3) 「農業AI, ICTの酒米への活用事例」
NTTドコモ 金田直子 先生
- 4) 「消化法による吟醸麴の分析」
島根県産業技術センター 土佐典照 先生
- 5) 「タンパク質変異体米を用いた清酒の特徴香」
独) 酒類総合研究所 飯塚幸子 先生

④ 出席者76名

(3) 刊行物の発行等

- ・第41回酒米懇談会要旨集（平成29年9月）
- ・平成29年度早期酒造用原料米全国統一分析解析結果（0次）（平成29年12月1日）
- ・平成29年度酒造用原料米全国統一分析結果（1次）（平成29年12月16日）
- ・平成29年度酒造用原料米全国統一分析結果（2次）（平成30年3月31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29年11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29年度産米の分析

① 早期分析(0次分析)のデータ解析

平成29年度産米の早期酒造適性分析のための試料を酒類総合研究所に提供した(62点)。酒類総合研究所にて実施された酒造適性分析のデータ及び各支部からの造り初期の酒造概況、気象・収穫に関するデータを詳細に解析し、平成29年産米の性質の早期予測(0次)として平成29年12月1日付で関係者及び各支部に周知した。

② 1次分析

各支部において12月上旬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29年度産原料米の性質を予報し、平成29年12月16日付で日本酒造組合中央会会長及び各支部等に報告した。

③ 2次分析

各支部において3月末日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・1次結果と合わせ合計89品種258点の結果を2次分析結果として、平成30年3月31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等に報告した。

(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、酒米分析結果のデータ及び結果概要を更新し、会員間で有効に活用された。