

# 平成 10 年度試験研究成果

区分	普及	題名	品種 酒造好適米「岩南酒 13 号」		
〔要約〕 水稻「岩南酒 13 号」は、大粒で心白の発現が良く、「美山錦」に優る特性を持つ、中生の酒造好適米品種である。					
キーワード	品種	酒造好適米	岩南酒 13 号	農産部	銘柄米開発研究室 水田作研究室

## 1. 背景とねらい

岩手県で栽培されている酒造好適米「美山錦」は心白の発現率が低く、耐倒伏性、耐冷性も不十分で生産が不安定であり、生産者・実需者からともに、良質で安定生産のできる酒造好適米が強く要望されている。

「岩南酒 13 号」は、「美山錦」に優る特性を持ち中生の酒造好適米として有望であるので、その特性を紹介する。

## 2. 技術の内容

### (1) 来歴

水稻「岩南酒 13 号」は平成 3 年に岩手県立農業試験場県南分場において、「山形酒 49 号」(後の「出羽燦々」)を母とし、「秋田酒 49 号」を父として交配し、その後代より育成した系統である。

### (2) 特性の概要(表 1)

ア 「岩南酒 13 号」の出穂期、成熟期は「美山錦」並からやや遅い“中生の晩”である。稈長、穂長は「美山錦」よりやや短く、穂数は「美山錦」並からやや少ない。草型は“穂重型”で、耐倒伏性は「美山錦」よりやや強い“中”、収量性は「美山錦」並である。

イ いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pi - a*”と推定され、圃場抵抗性は葉いもちは“中”、穂いもちは“やや弱”、障害型耐冷性は「美山錦」より強く“強”、穂発芽性は“やや難”である。

ウ 玄米は粒厚が「美山錦」より厚く、玄米千粒重も「美山錦」より重い。玄米の外観品質は心白の発現率が「美山錦」より高く、粒張り、粒揃いも良く「美山錦」より良質である(表 3)。

エ 70%精米の吸水は「美山錦」より早く、吸水量は「美山錦」より多い。蒸米吸水率は「美山錦」より高く、直接還元糖は「美山錦」並。粗タンパク質含有率は「美山錦」より低く、醸造特性は「美山錦」に優る(表 2)。

オ 製成酒の官能評価は「美山錦」と同等かやや良好である。

## 3. 普及上の留意事項

(1) 栽培法は検討中であるが、当面、基肥は「美山錦」並とする。また、倒伏を避けるため追肥時期は減数分裂期を基本とし、玄米のタンパク質含有率が高まるので出穂期以降の追肥はしない。

(2) 穂いもち抵抗性は“やや弱”なので、適期防除に努める。

(3) 粒厚が厚く高品質米生産のため、調製は 2.1mm の篩いを使用する。

## 4. 技術の適応地帯

県中南部の平坦地帯

普及見込み面積 200 ha

## 5. 当該事項に係る試験研究課題

〔水田利用 1〕 - 1 - (1) 耐冷性、耐病性に優れる良質、極良食味品種の育成

〔水田利用 1〕 - 1 - (5) 奨励品種決定調査

〔水田利用 1〕 - 3 - (2) - ア - (ウ) 酒造好適米品種開発に係わる加工適性試験

〔水田利用 2〕 - 3 - (1) - ア 新品種・系統の高品質、安定生産技術の確立

## 6. 参考文献・資料

平成 9 年度 水稻新配布系統成績書 岩南 11 号～岩南酒 15 号 岩手県立農業試験場県南分場

平成 8 年度 研究成果情報(東北農業) 酒造好適米新品種候補「東北 154 号」

岩手県工業技術センター研究報告 第 4 号(1997) 岩手県産酒米育種系統の醸造適性の評価

7. 試験成績の概要

表1. 特性一覧表

系統名	岩南酒13号		交配組合せ		山形酒49号,出羽燦々/秋田酒49号		
特性	長所 1.心白の発現率が高く良質である。 2.醸造適性が高い 3.耐冷性が強い。				短所 1.いもち病抵抗性が不十分である。		
採用県および普及見込み面積	岩手県		200 ha				
調査地	銘柄米開発研究室(育成地)			銘柄米開発研究室(奨決)		水田作研究室	
調査年次	平成7~10年			平成9~10年		平成9~10年	
系統名・品種名	岩南酒13号	美山錦	ひとめぼれ	岩南酒13号	美山錦	岩南酒13号	美山錦
早晩性	中生の晩	中生の中	晩生の中	中生の晩	中生の中	中生の晩	中生の中
草型	穂重型	穂重型	偏穂数型	穂重型	穂重型	穂重型	穂重型
出穂期(月日)	8月8日	8月6日	8月10日	8月5日	8月4日	8月8日	8月7日
成熟期(月日)	9月28日	9月27日	10月4日	9月21日	9月23日	10月1日	9月28日
稈長(cm)	91.3	95.8	86.5	90.1	94.0	82.6	86.3
穂長(cm)	18.1	19.8	19.0	17.7	19.3	18.2	20.2
穂数(本/m <sup>2</sup> )	296	324	479	286	301	273	275
芒の多少・長短	無	無	やや少・短	無	無	無	無
ふ先色	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白
穎色	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白	黄白
脱粒性	難	難	難	難	難	難	難
耐倒伏性	中	やや弱	やや弱	中	やや弱	-	-
穂発芽性	やや難	やや難	難	-	-	-	-
耐冷性	強	やや強	極強	-	-	-	-
耐病性	真性 中	<i>Pi - a, i</i> 中	<i>Pi - i</i> やや弱	-	-	-	-
性	中	中	中	-	-	-	-
玄米収量 (kg/a)	57.7	55.8	58.9	57.8	57.0	47.8	47.7
対標準比	103	(100)	106	101	(100)	100	(100)
玄米千粒重(g)	25.5	23.6	22.7	26.2	24.2	27.5	25.6

注) 標肥区の結果

表2. 酒造特性一覧表(工業技術センター,平成7~9年の5試験の平均)

項目	岩南酒13号	美山錦	酒米として適する方向
玄米千粒重(g)	26.0	24.5	
吸水率(%) 20分	28.7	26.7	高い方が適
120分	29.8	27.8	高い方が適
蒸米吸水率(%)	33.0	31.5	高い方が適
Brix(%)	11.3	11.2	高い方が適
アミノ酸度(ml)	0.92	0.84	少ない方が適
粗蛋白質(%)	4.7	5.2	低い方が適
カリウム(ppm)	329	382	

注)1.篩い目:2.0mm

2.玄米千粒重:水分13.8%調整後の値

3.白米は見掛精米歩合70%±1%で調整した

4.粗タンパク,カリウムは乾物換算値

5.成分値は標準試料で補正した数値

表3. 心白発現率と心白の形状(育成地,平成8年)

系統名 または 品種名	心白の形状(%)					心白発現率 (%)
	無心白	点状	線状	眼状	腹白状	
岩南酒13号	38.7	19.9	18.8	13.9	8.7	61.3
美山錦	73.0	15.1	3.7	1.3	6.9	27.0

注)1.生産力検定試験の材料を供試(1.9mm調製)

2.心白の形状は玄米の横断面を300粒観察した粒数比率