

# 研究レポート No.631 岩手県農業研究センター

## 大吟醸酒原料向け水稻品種「岩手酒 98 号」

### 【 1 特徴 】

「岩手酒 98 号」は晩生の酒米品種です。

- (1) 心白が中心に入るので、40%まで精白しても割れにくく、「山田錦」より歩留まりが良好です。また、タンパク質含量が低いので、淡麗な酒造りに向いており、製成酒も高評価を得ています。
- (2) 「岩手酒 98 号」は、出穂期、成熟期が「吟ぎんが」に比べやや遅く、「吟ぎんが」に比べ短程で、穂数が確保しやすいのが特徴です（表）。
- (3) 栽培特性が優れません。耐倒伏性は“やや弱”で、穂発芽性は“やや易”、耐冷性は“やや弱”です。また、葉いもちの抵抗性も“弱”です。

### 【 2 栽培法 】

- (1) 収量をとる品種ではありません。醸造特性維持のため、基肥施肥窒素量の目安を 4.5～6kg/10a とし、栽植密度は 13.9～22.2 株/m<sup>2</sup>とします。



40%精白米



生育状況  
(左「吟ぎんが」、右「岩手酒 98 号」)

表 岩手酒 98 号の栽培特性

品種名	玄米収量 (kg/10a)	対標準比 (%)	千粒重 (g)
岩手酒98号	529	85	26.3
吟ぎんが	625	100	27.1

品種名	出穂期 (月日)	成熟期 (月日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m <sup>2</sup> )
岩手酒98号	8/9	9/24	72	519
吟ぎんが	8/6	9/19	85	336

耐倒伏性	穂発芽性	障害型耐冷性	葉いもち
やや弱	やや易	やや弱	弱
中	やや難	強	中

### 【 3 効果 】

- (1) 大吟醸酒の生産・販売拡大。
- (2) ブランド化による岩手県産品の知名度向上。

### 【 4 留意事項 】

- (1) 玄米のふるい目は 2.0mm を使用します。
- (2) 倒伏、穂発芽に注意し遅刈りにならないようにします。
- (3) 耐冷性が“やや弱”であるので、幼穂形成期から減数分裂期の深水管理を徹底します。
- (4) 葉いもち圃場抵抗性が“弱”であるので、葉いもち防除を徹底します。

### 【 5 適応対象 】

- (1) 地 帯 県中南部（紫波町以南）の平坦地
- (2) 対象者 酒造組合との契約栽培