

## 酒造好適米品種「吟ぎんが」

水稲「吟ぎんが」は、岩手県では中生の晩の酒造好適米である。障害型耐冷性が強く、大粒で心白の発現が多く、醸造特性は「美山錦」に優る。1999年から岩手県で奨励品種として採用された。

表1 「吟ぎんが」の主な特性

品種名	吟ぎんが	美山錦	(参考)ひとめぼれ
早晚性	中生の晩	中生の中	晩生の中
草型	穂重型	穂重型	偏穂数型
出穂期	8月8日	8月6日	8月10日
成熟期	9月28日	9月27日	10月4日
稈長(cm)	91.3	95.8	86.5
穂長(cm)	18.1	19.8	19.0
穂数(本/m <sup>2</sup> )	296	324	479
芒の多少・長短	無	無	やや少・短
ふ先色	黄白	黄白	黄白
穎色	黄白	黄白	黄白
脱粒性	難	難	難
耐倒伏性	中	やや弱	やや弱
穂発芽性	やや難	やや難	難
耐冷性	強	やや強	極強
耐い 病も 性ち	真性 葉 穂	<i>Pi a</i> 中 やや弱	<i>Pi i</i> やや弱 中
玄米収量(kg/a)	57.7	55.8	58.9
対標準比	103	(100)	106
玄米千粒重(g)	25.5	23.6	22.7

注)育成地(銘柄米開発研究室,平成7~10年,標肥区)のデータ

## 来歴

母親:「山形酒49号」  
(後の「出羽燦々」)  
父親:「秋田酒49号」

交配年:平成3年

育成地:銘柄米開発研究室

「美山錦」にくらべて、耐冷性が強く玄米の粒厚が厚い。玄米の心白の発現率が高く良質で、試験醸造酒の官能評価は「美山錦」と同等以上に良好である。

いもち病の抵抗性がやや弱いので、注意が必要である。



玄米

精米歩合 50%

写真1 「吟ぎんが」の玄米(左)と50%精米(右)

「吟ぎんが」は主に吟醸酒用として利用される予定である。