

## 平成 1 1 年度試験研究成果

区分	普及	題名	品種 酒米「岩手酒52号」		
[要約]「岩手酒52号」は、岩手県では早生の酒米である。大粒で心白の発現が「美山錦」よりやや劣るが、醸造特性は「美山錦」とほぼ同等であることから、県中北部で栽培可能な品種である。					
キーワード	品種候補	酒米	岩手酒52号	県北農業研究所 農産部	やませ利用研究室 水田作研究室 水稻育種研究室

### 1. 背景とねらい

県中北部では、「かけはし」・「たかねみのり」を中心とする粳米品種と「カグヤモチ」を中心とする糯米品種が栽培されているが、用途の異なる水稻品種の導入が生産者サイドから求められている。また、酒用原料米は「トヨニシキ」等の一般米が使用されているが、一般米に代わる酒米品種が実需者から求められている。「岩手酒52号」は、「美山錦」とほぼ同等の醸造特性を持ち、早生の酒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

「岩手酒52号」は平成2年に旧岩手県立農業試験場において、酒米品種の育成を目標として「秋田酒44号」を母とし、「東北141号、こころまち」を父として人工交配を行った雑種から育成された。

#### (2) 特性の概要(表1)

- ア. 「岩手酒52号」の出穂・成熟期は「たかねみのり」並からやや早い“早生の中”である。稈長・穂長は「たかねみのり」並からやや短く、穂数は「たかねみのり」並からやや少ない。草型は“偏穂数型”で、耐倒伏性は「たかねみのり」よりやや劣る“中”、収量性はほぼ「たかねみのり」並である。
- イ. いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pi a, Pi i*”と推定され、圃場抵抗性は葉いもちが“やや強”、穂いもちが“やや強”で、障害型耐冷性は“中”、穂発芽性は“中”程度と推定される。
- ウ. 心白発現率は「美山錦」より低く、玄米の外観品質は「美山錦」並みである(表2)。
- エ. 千粒重は「美山錦」より重く、粒厚も「美山錦」に比べ厚い粒の割合が高い。
- オ. 70%精米の吸水は「美山錦」よりやや遅いが、吸水量は「美山錦」並から多い。蒸米吸水率は「美山錦」より高く、直接還元糖は「美山錦」よりやや低い。粗タンパク質含有率は「美山錦」並で、醸造特性は「美山錦」とほぼ同等である(表3)。
- カ. 製成酒の官能評価は「美山錦」とほぼ同等である。

### 3. 普及上の留意事項

- (1) 基肥は当面「たかねみのり」並の標肥とする。
- (2) いもち病真性抵抗性遺伝子型は“*Pi a, Pi i*”で、圃場抵抗性は葉いもち、穂いもちとも“やや強”であるが、防除が必要である。
- (3) 耐冷性は“中”で「たかねみのり」より弱いので、移植時期は「たかねみのり」より早めず、深水管理を励行し、障害不稔を防止する。
- (4) 刈取時期は当面積算平均気温(アメダス値)で1,000~1,100を目安とし、黄化率80~90%を指標として刈り取りを行う。

### 4. 技術の適応地帯

栽培適地は、メッシュ気候図の標高280m以下の好適地、適地、安全地区分の県中北部とする(ただし、北部沿岸やませ地帯を除く)。  
普及見込み面積 600 ha

### 5. 当該事項に係る試験研究課題

- [水田利用1] - 1 - (5) 奨励品種決定調査
- [水田利用2] - 3 - (1) 新品种・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 岩手県立農業試験場
- ・岩手県農業研究センター 平成9年度試験成績概要書
- ・岩手県農業研究センター 県北農業研究所 平成9年度試験成績概要書(未定稿)
- ・岩手県農業研究センター 平成10年度試験成績概要書
- ・岩手県農業研究センター 県北農業研究所 平成10年度試験成績概要書(未定稿)
- ・岩手県農業研究センター 平成11年度試験成績概要書(未定稿)
- ・岩手県農業研究センター 県北農業研究所 平成11年度試験成績概要書(未定稿)

7. 試験成績の概要

表1. 特性の一覧表

系統名	岩手酒52号   交配組合せ   秋田酒44号/東北141号, ころもまち			
特性	長所: 早生の酒米		短所: 障害型耐冷性は“中”	
採用県及び普及見込み面積	岩手県 600 ha			
調査地	東北農業研究所		現地試験(奨決)	
調査年次	平成9~11年		平成10~11年	
系統名・品種名	岩手酒52号	たかねみのり	岩手酒52号	たかねみのり
早晩性	早生の中	早生の中	早生の中	早生の中
草型	偏穂数型	偏穂数型	偏穂数型	偏穂数型
出穂期(月日)	8月2日	8月3日	8月2日	8月5日
成熟期(月日)	9月21日	9月25日	9月18日	9月19日
稈長(cm)	68.8	74.8	75.3	79.3
穂長(cm)	17.4	16.9	17.8	17.8
穂数(本/m <sup>2</sup> )	345	369	404	438
亡の多少・長短	稀・極短	少・短	稀・極短	少・短
ふ先色	黄白	黄白	黄白	黄白
脱粒性	難	難	難	難
耐倒伏性	中	やや強	中	やや強
穂発芽性	中	難	中	難
耐冷性	中	強	中	強
耐病性	真性 もち	<i>Pi a, Pi i</i> やや強 やや強	<i>Pi i</i> やや強 強	<i>Pi i</i> やや強 強
玄米収量(kg/a)	54.4	53.5	61.6	58.8
対標準比	102	(100)	105	(100)
玄米千粒重(g)	26.1	23.2	25.2	22.6

注) 標準区の結果

表2. 心白発現率と心白の形状(東北農業研究所)

年次	品種・系統名	心白の形状(%)					心白発現率(%)
		無心白	点状	線状	眼状	腹白状	
1998	標幼 岩手酒52号	49.7	13.3	5.3	12.3	19.3	50.2
	参) 岩手酒52号	-	-	-	-	-	22.4
	参) 美山錦	-	-	-	-	-	58.8
1999	標幼 岩手酒52号	32.0	12.0	8.7	21.7	25.7	68.1
	標減 岩手酒52号	20.0	10.3	12.0	32.3	25.3	79.9
	参) 標肥 岩手酒52号	-	-	-	-	-	24.2
	参) 標肥 美山錦	-	-	-	-	-	35.4
	参) 多肥 岩手酒52号	-	-	-	-	-	22.4
	参) 多肥 美山錦	-	-	-	-	-	47.2

- 注) 1. 東北農業研究所の栽培法試験の材料を供試(1.9mm調整)  
 2. 心白の形状は玄米の横断面を300粒観察した粒数比率  
 3. 参) は水田作研究室の栽培法試験の材料を供試(1.7mm調整)

表3. 酒造特性一覧表(工業技術センター、1995~1998年の8試験の結果)

項目	岩手酒52号	美山錦	酒米として適する方向
玄米千粒重(g)	25.9	24.9	
吸水率 20分	27.4	27.3	高い方が適
120分	30.4	29.5	高い方が適
蒸米吸水率(%)	33.9	33.0	高い方が適
Brix(%)	10.0	10.7	高い方が適
アミノ酸度(ml)	0.73	0.70	少ない方が適
粗蛋白質(%)	4.5	4.3	低い方が適
カリウム(ppm)	299	263	

- 注) 1. 篩目: 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. 粗蛋白、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。