

## 酒造用一般米品種「夢一献」の特性

浜地勇次<sup>1)</sup>・大里久美<sup>1)</sup>・川村富輝・和田卓也・今林惣一郎・安長知子<sup>2)</sup>・坪根正雄  
 (福岡県農業総合試験場・<sup>1)</sup>福岡県農政部・<sup>2)</sup>福岡農林事務所)

Yuji Hamachi, Kumi F. Oosato, Yoshiteru Kawamura, Takuya Wada, Souchirou Imabayashi,  
 Tomoko Yasunaga and Masao Tsubone :  
 The Characteristics of a Rice Cultivar "YUMEIKKON" for Sake Brewery

福岡県では清酒の生産とともに酒造用原料米の生産が盛んで、酒造用一般米は「ニシホマレ」や「レイホウ」を中心に全国有数の生産量を誇る。しかし清酒の消費量が漸減傾向にある。このような状況の中で、清酒製造コストの大部分を占める原料米コストを抑制することが重要な課題であり、県内の酒造業界から酒造適性の高い多収品種の育成が強く望まれてきた。

そこで、この要望に応えた酒造用一般米の新品種「夢一献」を育成した。

## 1. 来歴および育成経過

本品種は1993年に強稈、多収の「北陸160号」を母、良食味の「ちくし6号（後の夢つくし）」を父として人工交配した組合せに由来する。F<sub>1</sub>、F<sub>3</sub>を温室栽培、F<sub>2</sub>、F<sub>4</sub>を圃場栽培で養成し、以降系統育種法により系統の選抜を行うとともに、固定を図った。1998年（F<sub>7</sub>）からは「フ系1527」の系統番号で、2001年（F<sub>10</sub>）からは「ちくし58号」の系統名で生産力検定試験および特性検定試験に供試した。さらに2000年以降は福岡県酒造組合および福岡県工業技術センターに依頼して酒造適性試験に供試し、酒造用一般米としての評価を行った。そして2003年10月に種苗法による品種登録の出願を行った。

## 2. 栽培特性

第1表に「夢一献」の栽培特性を示した。出穂期および成熟期は「ヒノヒカリ」より3日早く、「中生の早」

に属する。「ヒノヒカリ」と比較すると、稈長は短く、穂長および穂数は同程度の“偏穂重型”である。耐倒伏性は「ヒノヒカリ」, 「レイホウ」より優れる“強”である。穂発芽性は“やや易”である。いもち病真性抵抗性遺伝子は「ヒノヒカリ」と同じく“Pia”と“Pii”を持つと推定され、圃場抵抗性は葉いもちが“やや弱”で、穂いもちが“中”である。白葉枯病圃場抵抗性は“やや弱”である。収量性は「ヒノヒカリ」, 「レイホウ」と比較して優れ、精玄米重は7～8%多い。玄米は中形、中粒で、「ヒノヒカリ」より心白米の発生がやや少なく、みかけの品質が同程度の“中の上”と判定される。玄米千粒重は「ヒノヒカリ」, 「レイホウ」より2g程度重い。

## 3. 酒造適性

第2表に「夢一献」の酒造適性試験結果を示した。「レイホウ」と比較すると、搗精時の碎米の発生率、吸水や消化の妨げとなる粗タンパク質の含有率はともに低い。さらに蒸米の吸水性や消化性と正の相関がある精白米の吸水性は浸漬20分で大きく、吸水が早い。フォルモール態窒素は同程度であるが、Brix度がやや高く、蒸米の消化性は優れる。したがって、「夢一献」は「レイホウ」より優れた酒造適性を持つと判断される。

本品種の導入によって酒造用原料米の作付拡大が図られ、県内の酒造業界の活性化とともに、県産米の販路拡大が期待される。

第1表 栽培特性<sup>a)</sup>

品種名	夢一献	ヒノヒカリ	レイホウ
出穂期(月・日)	8.21	8.24	8.30
成熟期(月・日)	10.1	10.4	10.12
稈長(cm)	72	86	83
穂長(cm)	19.2	19.8	19.6
穂数(本/m <sup>2</sup> )	359	356	395
耐倒伏性	強	やや弱	やや強
穂発芽性	やや易	難	やや易
葉いもち <sup>b)</sup>	やや弱	やや弱	—
(推定遺伝子型)	(Pia, i)	(Pia, i)	(Pia, ta 2)
穂いもち <sup>b)</sup>	中	やや弱	—
白葉枯病 <sup>b)</sup>	やや弱	やや弱	中
精玄米重 <sup>c)</sup> (kg/a)	66.6	61.9	62.3
玄米千粒重 <sup>c)</sup> (g)	26.0	23.5	24.3
玄米品質	中上	中上	中中

注) a) 育成地における1999～2002年の平均値(6月9日～14日移植)。

b) 圃場抵抗性。レイホウのいもち病抵抗性については、育成地では判別不能。

c) 粒厚1.8mm以上。

第2表 酒造適性<sup>a)</sup>

	夢一献	レイホウ
玄米水分(%)	14.9	15.1
真精米歩合(%)	72.8	72.1
碎米率(%)	5.9	9.3
吸水性:20分(%)	26.2	22.7
:120分(%)	31.6	30.5
蒸米吸水率(%)	135.4	134.4
消化性:Brix(%)	11.3	10.0
:フォルモール態窒素(%)	1.0	1.0
粗タンパク質含有率 <sup>b)</sup> (%)	4.6	5.1
カリウム含量 <sup>b)</sup> (ppm)	400	408

注) a) 福岡県酒造組合、福岡県工業技術センターに分析依頼。2000～2002年の平均値。

b) 乾物重量当りに換算。