

焼酎用二条大麦新品種「はるしずく」

古庄雅彦・山口 修¹⁾・内村要介・塚崎守啓・甲斐浩臣・

○馬場孝秀・吉川 亮²⁾・水田一枝・吉野 稔

(福岡農総試・¹⁾中央農研北陸研究センター・²⁾野菜茶研)

【目的】

現在、福岡県では食糧用二条大麦として「ニシノチカラ」および「ニシノホシ」が作付けされ、需要の高い優良大麦の作付推進が図られている。一方、近年では、焼酎需要拡大に対応するため、高品質国産大麦に対する実需者の期待が大きく、生産者からも多収の食糧用二条大麦が望まれている。また、熊本県では、主要品種である「ミサトゴールデン」を侵すオオムギ縮萎縮病ウイルスⅢ型系統の発生が確認されており、抵抗性品種の育成が急務であった。このような背景の中で、福岡県農業総合試験場(農林水産省二条大麦育種指定試験地)では、多収で、オオムギ縮萎縮病(ウイルス系統Ⅰ型・Ⅲ型)とうどんこ病に抵抗性を有し、精麦品質と焼酎醸造適性に優れる「はるしずく」を育成したので、その特性について報告する。

【材料および方法】

1992年4月に福岡県農業総合試験場において、「九州二条11号(後のミハルゴールド)」を母、「栃系225」を父として人工交配を行い、系統育種法により選抜および固定を図ってきた。2003年度(播種年度)からは、生産力検定試験と福岡県および熊本県における奨励品種決定調査に供試するとともに焼酎加工適性を評価した。その結果、焼酎に適する食糧用二条大麦として2004年に熊本県で認定品種に、2005年に福岡県で準奨励品種に採用された。

【結果および考察】

1. 農業特性

「ニシノチカラ」と比較すると、出穂期は1日早い、成熟期は同じ早生である。稈長、穂長ともに短く、穂数は多い。耐倒伏性はやや弱い(第1表)。子実重は「ニシノチカラ」、「ニシノホシ」より多く、整粒歩合はやや低い。リットル重は「ニシノチカラ」より軽い、千粒重は同程度である。また、検査等級および外観品質は「ニシノチカラ」、「ニシノホシ」と同等である(第2表)。

2. 精麦品質および焼酎加工適性

搗精歩留65%における搗精時間は、他の2品種より短い。搗精白度は「ニシノチカラ」より高い

が、正常粒率はやや低い。澱粉含量はやや高く、総合的な精麦品質は「ニシノチカラ」より優れる(第3表)。麦焼酎小仕込みおよび官能評価は、「ニシノチカラ」や「ニシノホシ」と比較すると同等か優れる(第4表)。

以上、本品種の導入により、焼酎用大麦の生産振興が図られるとともにオオムギ縮萎縮病ウイルスⅢ型系統の被害が回避できる。

第1表 生育特性(2003~2004年度平均値, ドリル播・標肥)

品種名	出穂期	成熟期	稈長	穂長	穂数	倒伏程度
	月.日	月.日	cm	cm	本/m ²	
はるしずく	4.10	5.23	90	6.4	604	1.2
ニシノチカラ	4.11	5.23	97	6.7	542	0.4
ニシノホシ	4.10	5.23	86	6.7	538	0.5

注) 倒伏程度は0(無)~5(甚)の6段階評価

第2表 収量・外観品質

(2003~2004年度平均値, ドリル播・標肥)

品種名	子実重	標準比率	整粒歩合	リットル重	千粒重	検査等級	外観品質
	kg/a	%	%	g	g		
はるしずく	54.8	104	91.3	720	40.9	1.5	5.0
ニシノチカラ	52.9	100	94.9	739	40.4	1.5	4.5
ニシノホシ	51.1	95	94.6	721	38.8	1.5	5.0

注) 1) 子実重(整粒歩合2.2mm以上)は水分12.5%換算値。千粒重は無水換算値。
2) 整粒歩合は、粒厚2.5mm以上の粒割合。
3) リットル重はブラウエル穀粒計による。
4) 検査等級は、1(1等上)~4(2等上)~7(規格外)。
5) 外観品質は、1(上上)~4(中上)~7(下上)~9(下下)。

第3表 精麦品質(2003~2004年度平均値, ドリル播・標肥)

品種名	搗精時間	精麦白度	正常粒率	澱粉含量
	分.秒	%	%	%
はるしずく	2.09	39.4	94.4	79.5
ニシノチカラ	3.22	37.3	96.7	78.0
ニシノホシ	2.56	39.8	96.9	78.7

注) 1) 数値は搗精歩留65%における値。
2) 正常粒率は、1.8mm篩上の粒割合。

第4表 麦焼酎小仕込みおよび官能評価成績

(2003年度, ドリル播・標肥)

品種名	産地	アルコール分	酸度	揮発酸	焼酎官能評価
		%	ml	ppm	
はるしずく	育成地	18.1	9.3	252	2.1
ニシノチカラ	育成地	17.6	8.9	252	2.1
オホノリ産	—	17.6	9.3	199	1.7
はるしずく	筑後分場	17.4	9.3	233	1.8
ニシノホシ	筑後分場	17.6	8.7	271	2.4

注) 焼酎官能評価: パネラー5名, 3点法(各パネラーの持ち点は1~3点)で点数の低い方がよい。