

# 酒米新品種「さかほまれ」の醸造特性

## 1 はじめに

さかほまれば福井県農業試験場で育成された新品種で、主要品種「山田錦」と同等の溶解性を持つ酒造好適米です。

## 2 さかほまれの消化性・老化性

消化性は、蒸米の溶解性を示す重要な醸造特性指標です。さかほまれの消化性は、山田錦と同等～若干高くなります（図1左）。また、蒸米の老化は山田錦に比べやや遅く、良好な溶解性を示す一因となっています（図1右）。

## 3 吸水性・粗タンパク

吸水性や粗タンパクは、消化性ととも蒸米の溶解性に影響を及ぼします。さかほまれの吸水性は山田錦とほぼ同等であり（図2左）、原料処理条件を大きく変更する必要はありません。また、粗タンパクについても山田錦とほぼ同等です（図2右）。

## 4 その他の特性

デンプンの糊化特性の指標となるRVA（ラピッドビスコアライザー）の粘度増加開始温度は、山田錦に比べて約2℃低く<sup>1)</sup>糊化しやすい特性を有しています。

また、清酒のオフフレーバー生成の要因になる含硫アミノ酸やフェルラ酸含有量については、山田錦と同等の値を示します。

1) 2017年産50%精白米での比較

## 4 酒質設計の目安

さかほまれば消化性の良い品種であるため、ふくよかな味わいの清酒や吟醸香の高い清酒醸造に適する特性を持っています。これらの特性を活かし、特定名称酒（純米吟醸、吟醸など）への使用が推奨されます。

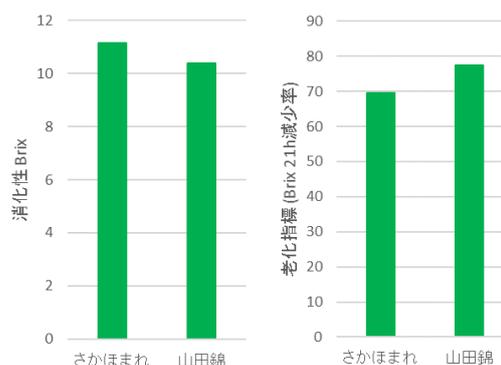


図1. 消化性と老化性の比較（50%精白米）

消化性は、酒米統一分析法に準じて測定。老化性は、蒸米を15℃ 21時間放置後の消化性 Brix 値の低下を減少率で表示。栽培地：福井県農業試験場（2017）

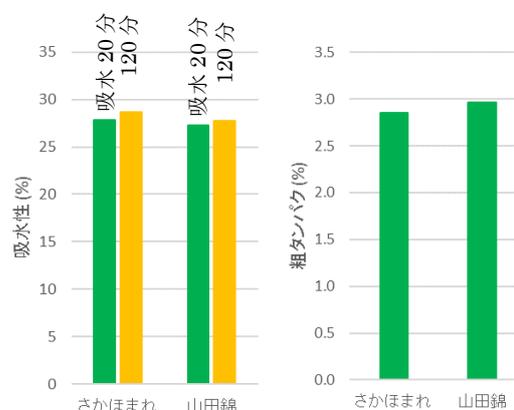


図2. 吸水性と粗タンパクの比較（50%精白米）

酒米統一分析法に準じて測定。栽培地：福井県農業試験場（2017）