

短稈・多収で高い酒造適性を有する新しい酒米品種「祝2号」を育成

農林水産技術センター 生物資源研究センター 応用研究部 岩川 秀行

1 はじめに

京都府オリジナルの酒米品種「祝」は、大粒・低タンパク質で高い酒造適性を持ち、芳醇でふくらみのある味わいの日本酒を醸造できる吟醸酒向きの優良品種として、酒造会社から高い評価を得てきた。そのため、酒米「祝」および「祝」で造る「京の酒」は、京のブランド製品として認定されている。一方、「祝」の生産性について、気象条件により粒厚が薄くなる、稈が長いために倒伏しやすい、収量が低いという問題が従来から指摘され、生産量も不安定であった。また、酒造会社からは、心白が大きいため精米や吸水時に米粒が割れ易い点について、改善の要望があった。これらの課題は栽培技術だけでは克服できないため、京都府では「祝」と他の酒米品種を交配し、前述の問題点を改善した新品種「祝2号」を育成し、令和4年度に品種登録出願した。

2 酒米新品種「祝2号」の特性

「祝2号」は、「兵庫錦」を種子親に「祝」を花粉親として交配し、F₂世代に「祝」を戻し交配した後代を選抜し育成した。「祝2号」は「祝」と比較して短稈（表1）のため倒伏しにくく、穂数は同等（表1）であるが籾数が多いため多収（表2）であり、栽培特性が改善されている。また、「祝2号」の玄米は、「祝」と比較して心白が小さく薄い形状であり、精米や吸水時に割れにくい（精米時の割れ粒3~5%低下）特徴を持つ。試験醸造した清酒のきき酒結果では、「祝2号」は「祝」と同等の味と香りであり、酒質は「祝」に似た仕上がりとの評価を得ている。

3 今後の展開

令和3年度から府内の「祝」生産地において現地適応性確認試験を継続するとともに、移植時期、施肥の量及び時期、刈取適期等の栽培技術確立試験を行っている。令和6年から府内の「祝」作付けは「祝2号」に全面的に切り替えられるため、前述の試験結果により作成した『「祝2号」栽培こよみ』をもとに、安定生産を支援する。京都府では、「祝2号」生産支援に当たるため、行政、普及、研究が一体となって活動する「タスクチーム」を組織し、活動する計画である。

表1 酒米新品種「祝2号」の生育特性（品種登録出願時のデータ）

品種 系統名	出穂期 (月.日)	成熟期 (月.日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m)	倒伏程度 (0~5)
祝2号	8.14	9.25	80.0	21.2	241.8	0.0
祝	8.16	9.26	96.6	22.4	240.9	1.0
兵庫錦	8.19	9.30	79.8	18.8	334.0	0.4

※データは、2020年と2021年の平均値

表2 酒米新品種「祝2号」の収量、玄米特性（品種登録出願時のデータ）

品種 系統名	精玄米重 (kg/10a)	籾数 (粒/m)	千粒重 (g)	粒厚 (mm)	心白発現率 (%)	玄米 粗タンパク質 含有率(DW%)
祝2号	525	25509	26.4	2.02	81.1	7.2
祝	454	21457	26.7	2.01	83.6	7.1
兵庫錦	567	22565	27.4	2.11	62.4	6.9

※データは、2020年と2021年の平均値