

# 短稈・多収で「祝」並の酒造適性を有する新しい酒造好適米を育成

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 静川 幸明

## 1 はじめに

京都府のオリジナル酒米品種「祝」は、大粒・低タンパク質で酒造適性が高い吟醸酒向きの優良品種である。「祝」を原材料とすることで、芳醇でふくらみのある味わいの日本酒を醸造できると酒造メーカー（実需）からの評価は高い。このような背景から、「祝」と「祝」で造る「京の酒」はブランド産品として認定されている。その一方で、生産者からは、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指摘されていた。また、実需者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寄せられていた。これら課題は栽培技術では克服できない。このため、京都府では「祝」と他の酒米品種との交配し、前述の問題点を克服した新品種の育成に取り組んだ。

## 2 交配による新しい「祝」の育成

「祝」を片親とし、栽培特性改善（耐倒伏性の向上（短稈化）、粒厚を厚くすることでくず米率を低減）と酒造適性の改善（心白の発現抑制）を目標に交配を行った。「祝」と「兵庫錦」または「京の輝き」を交配し、平成25年に正逆交配（4組み合わせ）を、平成26年に、F<sub>2</sub>個体に戻し交配を行った。F<sub>3</sub>世代までは集団で採種し、F<sub>4</sub>世代以降に個体選抜を実施した。F<sub>5</sub>世代以降は、出穂期、稈長等の特性を元に系統選抜を行い、形質の固定と有望系統選抜を進めた。また、千粒重や心白発現などの玄米特性や醸造適性の評価を行い、栽培特性に加え、伏見酒造組合と大阪ガス（株）の協力を得つつ醸造適性からも新品種候補系統の選抜を進めた。令和元年に4系統まで絞り込み、生産力検定と特性検定、酒造適性調査の結果を総合的に判断し、「祝」より短稈（図1）で耐倒伏性が増し、多収（図2）で、粒厚が厚く、心白発現や形状を改善（図3）した「10-10」を品種候補として選抜した。



図1 資源Cで栽培した新品種候補系統の草姿

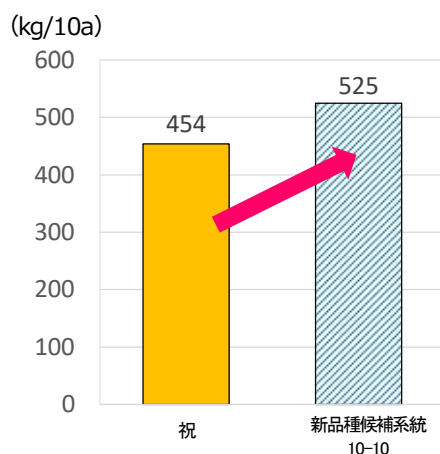


図2 新品種候補系統の収量  
(令和2年と3年の資源C所内坪刈り平均収量)

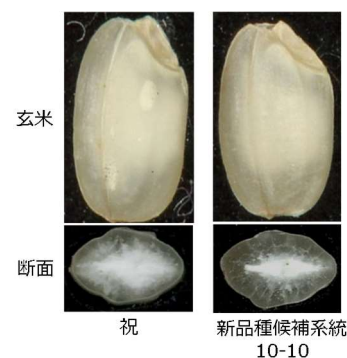


図3 新品種候補系統の玄米と心白形状

## 3 今後の展開

品種候補系統「10-10」について、複数の特性で両親品種との区別性が確認できたことから、現在品種登録出願に向け手続きを行っている。また、本系統は、生産現場や酒造メーカーの要望を満たすが、多収性と玄米品質を両立できる栽培法について検討が必要である。今後、「祝」の基準収量より安定して多収となる生産技術を確立し、令和6年からの「祝」主産地への普及と生産者の所得の向上を目指す。