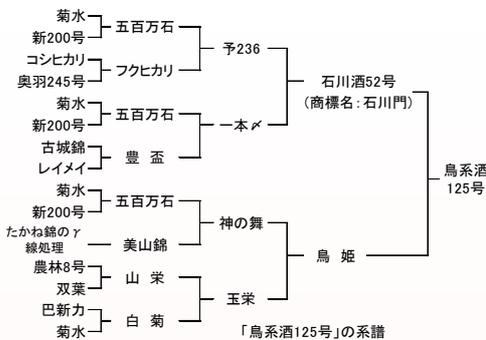


# 酒造好適米新品種「鳥系酒125号」

## 新しい極早生熟期の酒米品種を紹介します

### 背景・ねらい

鳥取県で栽培されている極早生熟期の酒造好適米には「五百万石」と「鳥姫」があります。酒造りの現場では、「五百万石」は溶けにくく、「鳥姫」は精米時に砕けやすいといった問題があります。そこで、溶解性と精米特性に優れた鳥取県オリジナルの極早生熟期の酒造好適米の開発に取り組みました。



「石川門」の名前で知られる石川県の酒造好適米に鳥取県育成の酒造好適米「鳥姫」を交配して育成しました。「石川門」は「五百万石」を冷夏に強く、精米時に砕けにくくした酒米で、「鳥姫」は「玉栄」を極早生にした純米酒向けの酒米です。「鳥系酒125号」の血統のうち3/8が「五百万石」で「菊水」の片親が「雄町」ですので、4/30が「雄町」です。「雄町」は岡山県の岸本氏が伯耆大山にお参りした帰路に発見したと言われていました。また、「玉栄」は全国でも4県程でしか栽培されていない比較的珍しい酒米で、「雄町」と共に鳥取県にゆかりのある酒米です。

「鳥系酒125号」の栽培特性

新系統名 本年度番号 交配組合せ 母/父	場内試験(2013~2016年)		現地試験(2017年)	
	鳥系酒125号	五百万石	鳥系酒125号	五百万石
移植日 (月・日)	5.14	5.14	5.05	5.05
出穂期 (月・日)	7.21	7.18	7.22	7.18
成熟期 (月・日)	<b>8.26</b>	<b>8.25</b>	<b>9.03</b>	<b>8.30</b>
稈長 (cm)	<b>81</b>	<b>86</b>	<b>72</b>	<b>75</b>
穂長 (cm)	<b>19.6</b>	<b>21.4</b>	<b>18.2</b>	<b>19.3</b>
穂数 (本/m)	409	380	275	228
全重 (kg/a)	154	150	102	92
籾重 (kg/a)	77.0	75.8	59.6	48.3
精玄米歩合 (%)	<b>93.9</b>	<b>89.4</b>	<b>99.4</b>	<b>98.8</b>
精玄米重 (kg/a)	<b>59.6</b>	<b>55.7</b>	<b>49.6</b>	<b>39.8</b>
同比率 (%)	107	100	124	100
千粒重 (g)	<b>27.0</b>	<b>26.0</b>	<b>30.8</b>	<b>28.8</b>
品質 (1~9)	<b>5.5</b>	<b>5.6</b>	<b>4.0</b>	<b>3.0</b>
等級 (1~16)	11.1	9.7	9.0	9.0
葉いもち発病程度 (0~5)	0.3	0.0	0.0	0.0
穂いもち発病程度 (0~5)	0.0	0.1	0.0	0.0
倒伏 (0~5)	1.1	1.4	0.0	0.0
眼状心白率 (%)	68.7	45.4	32.8	33.7
線状心白率 (%)	26.2	47.8	52.2	58.4
心白発現率 (%)	<b>63.5</b>	<b>65.6</b>	<b>87.9</b>	<b>80.7</b>
葉いもち ほ場抵抗性	弱	弱	弱	弱
穂発芽性	難	難	難	難
脱粒性	難	難	難	難

注1)調査場所:場内試験は鳥取市橋本(標高10m)、現地試験は智頭町真鹿野(標高372m)  
 注2)精玄米重、千粒重は2.0mmの縦目篩上、水分15.0%換算値  
 注3)倒伏程度、病害発生程度は0(無)~5(甚)の6段階  
 注4)等級:1~3:特上、4~6:特等、7~9:1等、10~12:2等  
 注5)窒素施用量(kg/10a):4.0~2.0~2.0(基肥-穂肥I-穂肥II)又は基肥において速効性3.5と緩効性(LP60)3.5の混合

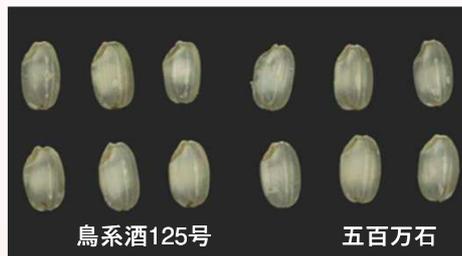
### 「鳥系酒125号」の特徴

(同じ熟期の「五百万石」と比べて)

栽培上は・・・

- 成熟期は8月下旬から9月上旬の極早生熟期。
- 稈長・穂長はやや短い。
- 精玄米歩合が高いことで収量が穫れやすく、山間部では千粒重が重くなりさらに増収します。
- 玄米品質は同程度です。
- 玄米の見た目の大きさや心白の発現率は同程度です。

酒米としての特徴は裏面へ



「鳥系酒125号」の玄米標本



「鳥系酒125号」の株標本

## 「鳥系酒125号」の酒造好適米分析結果

品種・系統名	玄米水分 (%)	心白発現率 (%)	玄米粗蛋白 (%dry)	精米歩合 (%)			碎米率 (%)
				見かけ	真	無効	
五百万石	14.4	84.3	8.1	67.9	71.3	3.4	4.4
鳥系酒125号	14.5	86.6	7.8	67.5	69.6	2.1	4.2

品種・系統名	白米水分 (%)	白米吸水率 (%)		蒸米吸水率 (%)	消化性 (%) (ml)		白米粗蛋白 (%dry)
		20分	120分		Brix	F-窒素	
五百万石	13.2	28.8	28.5	34.4	9.5	0.9	5.5
鳥系酒125号	13.3	30.7	30.6	35.9	9.9	0.9	5.2

注) (地独)鳥取県産業技術センターによる分析結果(2015~2019年)

## 「鳥系酒125号」の精米歩合50%における特性

品種・系統名	玄米千粒重 (g)	白米千粒重 (g)	精米歩合 (%)			碎米率 (%)
			見かけ	真	無効	
五百万石	25.93	14.64	49.9	56.5	6.6	10.62
鳥系酒125号	27.10	14.85	49.8	54.9	5.1	8.24

注) (地独)鳥取県産業技術センターにおける分析結果(2015~2016年)

## 「鳥系酒125号」の麴米、新酒の成分、粕歩合及び純アルコール収量

品種・系統名	精米歩合 (%)	麴米の酵素力価			粕歩合 (%)	純アルコール収量 (L/t)	同左対比 (%)
		αアミラーゼ (U/g dry)	Gアミラーゼ (U/g dry)	G/A比			
		A	G				
五百万石	65	1183	190	0.161	44.0	278	100
鳥系酒125号	65	1257	219	0.180	42.8	296	107

品種・系統名	アルコール分 (%)	新酒の成分				
		日本酒度	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	還元糖 (%)	エキス分 (%)
五百万石	17.5	4.4	2.15	2.13	1.06	4.4
鳥系酒125号	17.6	5.7	1.95	1.80	1.05	4.7

注1) (地独)鳥取県産業技術センターによる分析結果(2017,2019年)

注2) U/g dryは各酵素の量を、Gアミラーゼはグルコアミラーゼ(糖化力)を示し、G/A比が高い程酵素バランスが良いとされる。

## 「鳥系酒125号」の新酒の評価

品種・系統名	各審査員の評点				合計
	A	B	C	D	
五百万石	2	4	3	3	12
鳥系酒125号	2	3	3	2	10

注1) 2018年鳥取県新酒鑑評会での評価結果

注2) 評点基準: 1優良、2良好、3無難、4やや難、5難

## 「鳥系酒125号」の熟成酒の評価

品種・系統名	総合評価	香り		味品質	甘辛	味の老若
		濃淡				
五百万石	2.86	3.24	2.81	2.82	3.53	2.55
鳥系酒125号	2.84	3.08	2.87	2.48	3.13	2.36

注1) 酒造関係者による評価結果(2017,2019年)

注2) きき酒は2017年度を2019年5月28日に、2019年度を2020年11月26日に実施

注3) 総合評価、香り、味品質: 1優良⇔5難点あり、濃淡: 1濃い⇔5淡、甘辛: 1甘⇔5辛、味の老若: 1若⇔5老

酒米としての  
「鳥系酒125号」の特徴  
(同じ熟期の「五百万石」と比べて)

○玄米、白米共に清酒の雑味の原因となるタンパク質の含有率がやや低く酒米に適します。

○白米、蒸米共に吸水性がやや優れます。

○精米時に碎けにくく、精米特性に優れます。

### 見かけの精米歩合と真の精米歩合

見かけの精米歩合とは、玄米重量に対する精米後の白米の重量の割合を示し、よく碎ける酒米の場合は見かけの精米歩合が低くても玄米の外側があまり削れていないことがあります。一方、真の精米歩合とは玄米の千粒重に対する精米後の白米の千粒重の割合を示し、数字が小さい程、玄米の外側が綺麗に削れていることを示しています。このことから、真の精米歩合が見かけの精米歩合に近い程、精米特性に優れると言えます。

○麴米に含まれる酵素、αアミラーゼやグルコアミラーゼの量がやや多く、αアミラーゼに対するグルコアミラーゼの割合(G/A比)もやや高いことが麴米の酵素バランスがやや優れることを示しています。

○粕歩合がやや低く、純アルコール収量が多いことは溶解性がやや優れることを示します。

○新酒の成分は酸度、アミノ酸度がやや低く、日本酒度がやや高い傾向を示します。

○新酒での官能評価がやや優れます。

○熟成酒の官能評価は味がやや若いやや甘く、味品質がやや優れ、総合評価は同程度です。

## 利用上の注意点

- 普及の対象は「五百万石」作付可能地域の酒造好適米栽培農家及び県内酒造業者です。
- 「鳥系酒125号」は2022年度中の品種登録出願を予定しています。
- 病害虫防除は「五百万石」と同様に行ってください。
- 施肥量は10a窒素施用量で4-2-0(基肥-穂肥Ⅰ-穂肥Ⅱ)を基本としてください。
- 玄米調製の篩目は2.0mmを基本としますが、出荷先の酒造業者とご相談ください。

本書から転載複製する場合には必ず鳥取県農業試験場の許可を受けて下さい

(お問い合わせ先)  
鳥取県農業試験場 作物研究室 電話 0857-53-0721