

青森農研フラッシュ

研究成果

(地独) 青森県産業技術センター・農林部門

冷涼地域で安定栽培可能な酒造好適米新品種「吟烏帽子」の特性

ぎんえぼし

農林総合研究所

近年、酒造業界では地元で生産された酒米を使って、その地域の風土にこだわった酒造りで、商品価値の向上を目指す取り組みが増えています。「吟烏帽子」は、熟期が早く、耐冷性、耐病性が優れるため、これまで「華吹雪」、「華想い」の作付けが難しかった夏季冷涼になりやすい地域でも、地元で生産した酒米で酒造りが可能となります。

「吟烏帽子」の主な栽培特性

- ◆ 出穂期は「華吹雪」、「まっしぐら」並、成熟期はやや早い。
- ◆ 収量は「華吹雪」並、千粒重は「華吹雪」より軽く「華想い」並。
- ◆ いもち病抵抗性は「華吹雪」より2ランク、耐冷性は3ランク強い。



「吟烏帽子」の草姿

品種名	早晚性	出穂期	成熟期	稈長 (cm)	収量 (kg/a)	玄米		いもち病抵抗性		耐冷性
						品質	千粒重 (g)	葉いもち	穂いもち	
吟烏帽子	中生の早	8月2日	9月10日	79	54.7	1等	24.7	強	やや強	極強
華吹雪	中生の早	8月2日	9月13日	72	54.5	1等	30.1	中	やや弱	中
華想い	中生の中	8月3日	9月13日	75	53.9	1等	25.1	弱	弱	中
まっしぐら	中生の早	8月2日	9月12日	74	59.8	-	22.7	強	やや強	やや強

(注) 平成23~29年、農林総研(黒石市)標肥区の結果。

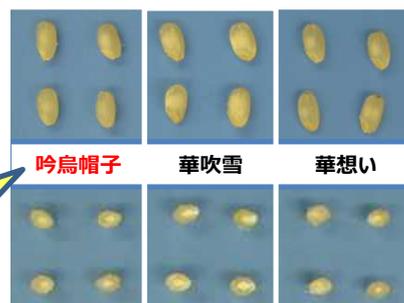
「吟烏帽子」の醸造特性

醸造小仕込み試験結果 (平成26年 弘前工業研究所)

品種名	日本酒度	アルコール度数(%)	アミノ酸度(ml)	酸度(ml)
吟烏帽子	-0.3	16.8	1.4	3.4
華吹雪	3.7	17.7	1.4	2.5
華想い	-1.1	17.0	1.4	3.1

官能評価ではスッキリとしてキレイな酒質。

小さい心白が粒の中心に入り高度精米時でも割れ、砕けが少ない。



玄米とその切断面

命名由来と今後の展開

「吟烏帽子」という名称は、県南地域を象徴するえんぶりの烏帽子の格調高い姿と、実ってこうべをたれた稲の姿を重ね、さらに酒造米を意識して命名しました。令和元年は県南地域を中心に5か所、約7haで作付けされ、その産米を利用して、酒造会社9社が商品化する予定です。



吟烏帽子で作ったお酒

お問い合わせ

農林総合研究所 水稻品種開発部 (Tel 0172-52-4312)

あもりの未来、技術でサポート



青森産技