

あおもり米「青天の霹靂」ブランド化対策強化促進事業

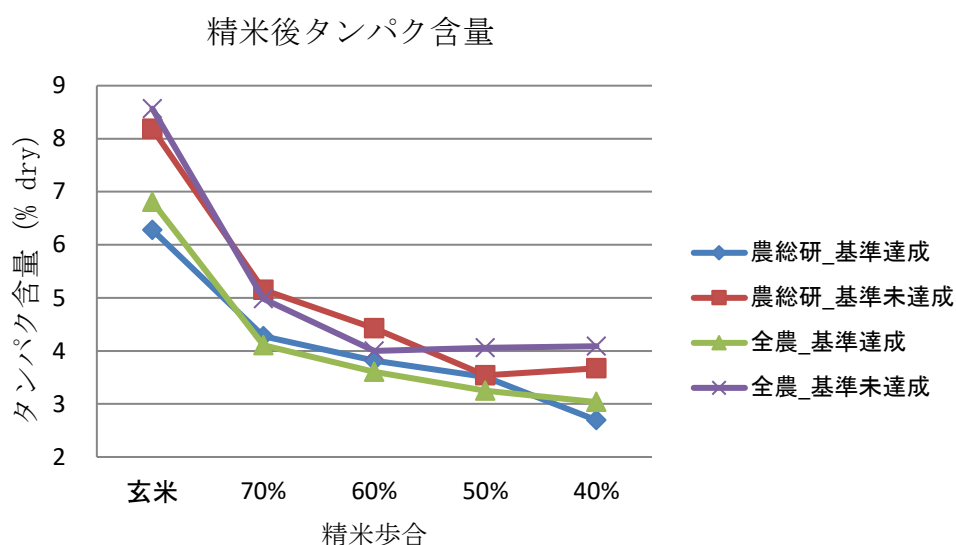
－「青天の霹靂」タンパク基準未達成米を利用した清酒醸造－

Enhanced branding of “Seiten-no-hekireki”, a rice cultivar in Aomori pref.
-Sake brewing by the “Seiten-no-hekireki” that fall short of the protein content standard-

小倉 亮、 宮木 博、 高橋 匡、 齋藤 知明

青森県が新たに開発し、食味ランキングで特Aを取得した飯米品種「青天の霹靂」は、良食味が保証された米としてブランド化していくことを目的として、商標『青天の霹靂』を使用する米にはタンパク質含量の基準が設けられている（乾物換算で7.0%以下）。そのため、青天の霹靂の栽培を進めていくためには、タンパク基準を達成できなかった米の利活用について検討する必要がある、本研究では清酒への利用について検討を行った。

タンパク基準未達成米について、精米歩合とタンパク含量および消化性について試験したところ、タンパク基準未達成米でも、一般的に利用される酒米とタンパク含量は同程度であり、高精白するほど基準達成／未達成の差は縮まること、消化性については、精米歩合60%以下であれば基準達成／未達成に大きな差がないことが明らかとなった。基準未達成米を使用して試験醸造を行ったところ高品質なものが製造できることが示された。



図．青天の霹靂精米後タンパク含量

表．青天の霹靂（タンパク基準未達成）の試験醸造酒データ

	アルコール 度数 (%)	日本酒度	酸度 (ml)	アミノ酸度 (ml)	グルコース (% w/v)	カプロン酸 エチル (ppm)	酢酸 イソアミル (ppm)
青天の霹靂 50%精米	16.0	+0.8	1.4	1.3	2.9	6.0	1.5