

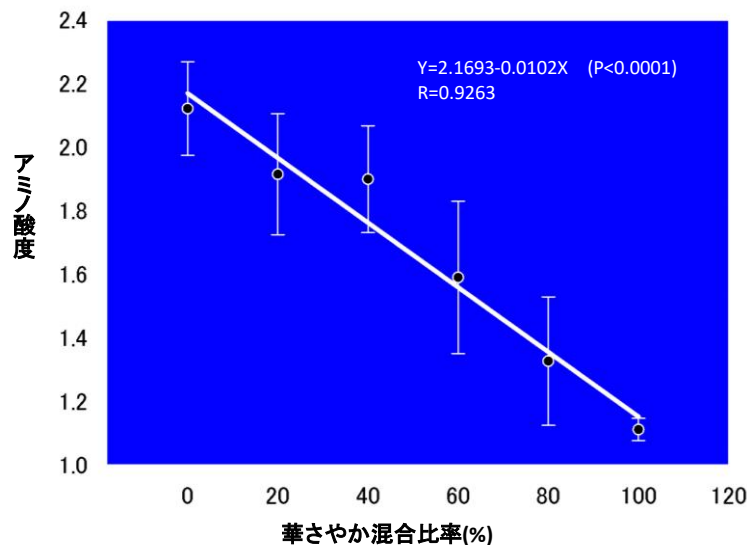
新規酒造好適米「華さやか」のブレンド特性

Blending characteristics of the new brewing suitable rice "*hanasayaka*"

齋藤知明・須藤京子・五十嵐三千代

青森県では耐いもち強、耐冷性強の酒造好適米を育種する中で、グルテリン前駆体の比率が高い胚乳タンパク質組成変異性を有する酒造好適米「青系酒 184 号」を発見し、その後、実用性をみとめたため、平成 25 年 2 月に「華さやか」として品種登録した。この米の主要なタンパクであるグルテリン前駆体は麴による消化性が低いため、清酒を製造すると醸造中に溶出する米タンパク由来のアミノ酸が少なく、新規なタイプの清酒の醸造や米ブレンドによる酒質向上が期待できる。

本試験では「華さやか」60%精白米と「華吹雪」60%精白米の2種類を0~100%まで20%刻みになるように米ブレンドすることで「華さやか」の米ブレンド比率が高くなるほどアミノ酸度が低下し、ブレンド比率の増加とともにほぼ平行に減少することを明らかにした。また、「華想い」50%精白米「華さやか」60%精白米を36.8%ブレンドした試作試験では、原料処理、製造工程ともに順調に推移し、アミノ酸度1.0以下の香味バランスの優れた純米吟醸酒を製造することが可能だった。これらのことから、「華さやか」の利用法の一つとして米ブレンド法は有効な方法であることが実証できた。



米ブランドによる製成酒のアミノ酸度

試作試験製成酒の一般成分

アルコール度 (%)	日本酒度	酸度	アミノ酸度	Brix (%)	グルコース (%)	粕歩合 (%)
16.4	-2.6	1.65	0.75	12.7	2.5	33.9