

焼酎醸造適性に優れる普通期栽培用水稻高アミロース品種「鹿児島65号」の特性

アミロース含有率が高く、焼酎醸造適性に優れる麴用米多収品種「鹿児島65号」を育成

背景・目的

- 芋焼酎は南九州の代表的な特産品であり、消費者の国産志向が強まる中で焼酎麴用米についても地元産の需要が増大
- 現状は主食用米品種を焼酎麴用米として利用
- 県内の焼酎業者は、醸造適性に優れ、本県に適した品種の開発を求めている

成果の内容

来歴

夢はやと:多収

いもち病強

母:KG180号/愛知104号

「鹿児島65号」

父:ホシユタカ

高アミロース、長粒、脱粒性中

平成18年交配

平成29年度 県農業開発総合センター育成



導入メリット

- 普通期栽培用晩生種(「ヒノヒカリ」に比べて、出穂期が18日遅い)
- 「ヒノヒカリ」に比べて、稈長は同程度で、穂数は少ない
- 「ヒノヒカリ」に比べて、耐倒伏性は強く、収量性は高い(ヒノヒカリ比114%)
- 脱粒性は難で、玄米の粒形は短粒(日本型:精米時に割れにくい)
- いもち病真性抵抗性遺伝子を持ち(推定)、現状、いもち病発生なし

期待される効果

醸造適性の優れた焼酎麴用米の安定生産、新たな販路及び労力分散による経営改善

鹿児島県農業開発総合センター園芸作物部作物研究室

表 製麴試験結果(県工業技術センター調査)

品種系統名	アミロース含有率(%)	一度蒸し		二度蒸し	
		水分(%)	サバケ	水分(%)	サバケ
鹿児島65号	25.6	28.6	4	36.3	4
ミズホチカラ	20.1	30.9	2	36.4	2
ヒノヒカリ	15.7	32.6	2	37.1	2

注)サバケ:製麴時の作業性のこと。蒸米がくっつかないほど良い。基準のヒノヒカリ2(可)に対して、1(不可:サバケが悪い)~5(秀:サバケが良い)の5段階評価



従来の品種に比べて、アミロース含有率が高く、粘りが少ない。そのため、焼酎用の麴原料に求められるサバケが良く、焼酎醸造に適する

普及対象・範囲

普通期水稻栽培農家

(県単、公募:西酒造・経済連との共同研究)