

「しずく媛」の醸造適性

- 「しずく媛」による産地の育成及び県産日本酒のブランド化と販売促進（H19～21） -
 愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 宮岡 俊輔

愛媛県で独自に開発された酒米新品種「しずく媛」の日本酒醸造技術を確立するため、「しずく媛」の醸造適性を研究しました。

デンプン特性

試料	アミロース		アミロペクチン				短鎖/長鎖比 FIIb/FIIa	標準 偏差
	FI (%)	標準 偏差	長鎖 FIIa (%)	標準 偏差	短鎖 FIIb (%)	標準 偏差		
しずく媛	16.6	1.2	21.2	0.4	62.3	1.5	2.9	0.1
松山三井	16.1	0.6	21.2	0.5	62.7	1.1	3.0	0.1
山田錦	16.8	0.5	21.7	0.4	61.4	0.8	2.8	0.1

○値が小さいと、粘りやすい性質（値が高い方が良好）

○値が高いとアミロペクチンの鎖が短く、デンプンの老化が穏やかに進み、蒸し米の酵素消化性が高い性質（値が高い方が良好）

タンパク質組成

	PB-I (mg)	PB-II (mg)	PB-II / PB-I	総タンパク (mg)
しずく媛	13.8	35.0	2.53	63.8
松山三井	14.7	38.3	2.61	69.0
山田錦	13.7	35.4	2.59	63.9

○難消化性プロラミン含量（どちらかという、値が低い方が良好）

○易消化性グルテリン含量（この値が低いと酒に溶出する窒素量が減るため、低い方が良好）

「しずく媛」のデンプン特性とタンパク質組成を詳細に検討した結果、「しずく媛」は、酒米として最高の品質といわれている「山田錦」に匹敵する良好な特性を有していることがわかりました。