

早期栽培向け焼酎原料用米専用品種「宮崎52号」の育成

藪押 陸幸

宮崎県総合農業試験場 作物部

1. はじめに

本格焼酎は2000年ころからブームとなり、今では全国で愛飲されており、宮崎県はその一大産地である。

焼酎の主原料は芋や麦などであるが、アルコールを生成する酵母はそれらのデンプンを直接利用することができないため、麹菌によりデンプンから糖類を得る必要がある。このため焼酎醸造においてもまず麴造りの工程が必要となり、麴の原料として米が用いられている。また、その量は芋焼酎では芋5に対し米1が必要とされており多くの米が利用されている。

麴を造る際に用いられる米（以下焼酎原料用米）は安価なミニマムアクセス米などが使われてきたが、消費者の国産志向の高まりや酒造メーカーの地域ブランド商品開発の要望から国産米や地元産米への転換が進み、実需者からは増産と安定供給が強く求められていた。

当県では、普通期栽培向けに、焼酎原料用米専用品種「み系358」を育成し、普及拡大を行ってきたが、実需者からは、焼酎の仕込みが始まる9月までに収穫できる早期栽培に向けた専用品種が望まれていた。そこで、収量性が高く、実需者ニーズに即した品質を有する早期栽培向けの焼酎原料用米専用品種「宮崎52号」を育成したのでその概要を報告する。

2. 育成経過

「宮崎52号」は2008年に多収で耐倒伏性の強い「おてんとそだち」を母に、いもち病ほ場抵抗性遺伝子Pi39を持ち、いもち病に極強の「東北195号」を父として人工交配を行った組み合わせから育成された。同年冬にF₁を養成し、初期世代は集団育種法で世代を進め、以後系統育種法により選抜と固定を行った。2016年F₁₀世代に「宮崎52号」の系統名で地方適応性を検討すると同時に奨励品種決定予備試験に供試し



写真1 「宮崎52号」の草姿
(左：宮崎52号，中：夏の笑み，右：コシヒカリ)

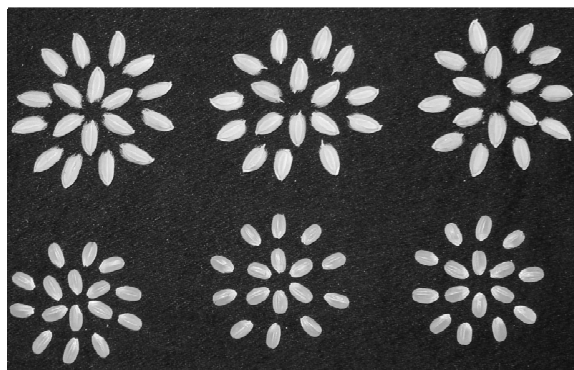


写真2 「宮崎52号」の^{もみ}と玄米
(左：宮崎52号，中：夏の笑み，右：コシヒカリ)

藪押：早期栽培向け焼酎原料用米専用品種「宮崎52号」の育成

た。

早急な品種化と普及を図るため、2018年に沖縄県石垣島で、翌年からの作付けを見込み、種子の増産を行った。また、同時に県内13カ所に実証ほ場を設け適応性を検討し、収穫物は宮崎県食品開発センターにて醸造適性試験を行った。現地適性試験の結果および醸造試験において適性有り（既存品種からの代替可）と判断されたことから、必要データを収集して2018年12月に品種登録出願を行った。

3. 品種の特性

「宮崎52号」は焼酎原料用を想定し、多肥栽培において問題となるいもち病に強く、収量性が高いことに着目して選抜・育成を進めてきた。

早期栽培でもおにも栽培されている主食用品種「コシヒカリ」と、多取のため焼酎原料用としても作付けされているが、いもち病に弱い主食用品種「夏の笑み」と比較して下記の特性を有する。

1) 生態的特徴

出穂期は「コシヒカリ」より2日遅く、「夏の笑み」より4日早く、育成地では“早生の中”に属する。稈長は「コシヒカリ」「夏の笑み」より低い。耐倒伏性は強いが、穂発芽し易いので、極端な多肥は避ける。

いもち病ほ場抵抗性遺伝子 *Pi39* を持ち、葉いもち、穂いもちともほ場抵抗性は“強”と優れ防除の削減が可能と考えられる（表1）。

2) 収量・品質

玄米収量は「コシヒカリ」より多収であるが、「夏の笑み」より低収である（表1）。しかし、2018年の県内13カ所の現地試験における収量平均は、「夏の笑み」と比べて14%多収であった。「コシヒカリ」「夏の笑み」がいもち病に弱く、「宮崎52号」が強いことが要因の一つと考える。

玄米千粒重は「コシヒカリ」や「夏の笑み」と比べてやや重く、検査等級はやや優れる。白米のアミロース含有率は「コシヒカリ」と同程度である（表1）。

「宮崎52号」を用いた醸造試験における官能検査で

表1 「宮崎52号」の特性概要（2013～2019年）

品種名	宮崎52号	夏の笑み	コシヒカリ
早晩生	早生の中	早生の晩	早生の早
草型	偏穂数型	偏穂数型	偏穂数型
出穂期（月・日）	6.21	6.25	6.19
成熟期（月・日）	7.29	8.4	7.25
稈長（cm）	59.9	61.0	76.4
穂長（cm）	17.7	16.8	16.7
穂数（本/m ² ）	464	506	498
耐倒伏性	強	強	やや強
穂発芽性	易	やや易	難
脱粒性	難	難	難
耐葉いもち病性	強	中	やや弱
穂いもち	強	やや弱	やや弱
玄米重（kg/a）	60.8	64.3	54.9
同上標準率（%）	111	117	100
玄米千粒重（g）	22.3	21.9	21.3
検査等級 ¹⁾	3.2	4.1	3.9
白米アミロース含有率（%）	21.1 ²⁾	-	20.9 ²⁾

1) 1（1等上）～10（規格外）の10段階評価

2) 2012～2018年の試験結果

は、「原料特性があり、甘味がある」など、高い評価を得ており、実需者のニーズにも対応できるものと考えられる。

4. おわりに

「宮崎52号」の品種名は、実需者である酒造メーカーから、焼酎原料用米専用品種として、主食用品種と区別しやすい名前が良いとの要望もあり、すでに現地や関係者に広まっていた系統名に由来する。

「宮崎52号」は、2019年に焼酎原料用米専用品種として県の奨励品種に採用され、同年より県内現地での栽培が始まった。本県での焼酎原料用米の生産目標面積は約2,000haで、専用品種である「宮崎52号」と「み系358」の作付け増加により、近年中に達成することが見込まれている。今後は、焼酎原料用米専用品種の県内でのさらなる拡大に加え、本県以外での新たな普及拡大を期待する。

〒880-0212 宮崎市佐土原町下那珂5805

（やぶおし よしゆき）