

地域の特色を活かした 「吟のいろは」の産地化の実現

期間:令和2~3年度

対象:松山町酒米研究会(「吟のいろは」生産者8名)



課題の背景

- ①「吟のいろは」は、古川農業試験場で育成された酒造好適米品種で、松山町酒米研究会では、試作を契機に、酒米の産地として地域を盛り上げていきたいと考えている。
- ②「吟のいろは」は、新品種であることから、良質な原料米を提供するため、早期に栽培技術を習得する必要がある。

プロジェクト課題の目標

定性的目標

- (1)「吟のいろは」の地域の特色を活かした栽培技術が確立される。また、必要量の種子確保が可能となる。
- (2)関係機関が一体となって取り組むことにより、産地として生産体制が確立する。

定量的数値目標

農産物検査における格付「特上」「特等」の割合

0%(R1) → 10%(R2) → 25%(R3)

※令和元年産醸造用玄米における「特上」「特等」の割合:20.4%

(全国平均, 宮城県内での流通はごく僅か)

酒造好適米とは

- ・農産物検査法で「醸造用玄米」に分類される品種
- ・大粒で米の中心部に「心白」がありタンパク質含有量が少ないもの
- ・麴菌が繁殖しやすく醪によく溶け、アルコール発酵が進みやすい

醸造用玄米の検査規格

項目	等級	特上	特等	一等	二等	三等	
	最低限度	整粒(%)	90	80	70	60	45
	形質	特上標準品	特等標準品	一等標準品	二等標準品	三等標準品	
最高限度	水分(%)	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	
	もみ及び異物	計(%)	5.0	10.0	15.0	20.0	30.0
	死米、被害粒、着色粒、	死米(%)	3.0	5.0	7.0	10.0	20.0
		着色粒(%)	0.0	0.0	0.1	0.3	0.7
		もみ(%)	0.1	0.2	0.3	0.5	1.0
	異物(%)	0.0	0.1	0.1	0.4	0.6	
色		品種固有の色				—	

〔目安〕
玄米で6~7%
白米で5%程度

松山町酒米研究会の作付面積(醸造向け)

蔵の華 31ha トヨニシキ 29ha 吟のいろは 7ha ササニシキ1ha

(県外産の醸造用玄米の購入量 全県で約850t、170ha相当(普及センター試算))

活動内容

① 栽培管理技術確立支援

- 栽培目標を定め、展示ほを設置・調査実施
- 現地指導・検討会実施
- 種子確保に向けた支援

② 関係機関と連携した産地化支援

- 県酒造組合・蔵元からの意見聴取
- 現地検討会及び意見交流会の開催

活動① 栽培管理技術確立支援

令和元年産の課題

8名の中で収量・品質にばらつきが見られた

(反収: 375kg~648kg, 玄米タンパク質含有率: 6.7%~8.3%)



栽培技術目標

- 1) 心白の発現を十分に促す
- 2) タンパク質含有率を抑える
- 3) 玄米千粒重を高め, 粒揃いを良くする

(仮)目標収量構成要素

- 収量: 600kg/10a
(篩目2.0以上 540kg/10a)
- m²当たり穂数: 450本
- 一穂粒数: 51.1粒
- m²当たり粒数: 23,000粒
- 玄米千粒重: 27g

展示ほを4か所設置

研究会会員、JAも積極的に参加

- 生育調査の実施
- 巡回指導
- 現地検討の実施



- ・上位等級に向けて
整粒歩合向上
1.9mm→2.0mm



R2実績

農産物検査における格付
「特等」の割合 9.1%

残りもすべて1等格付

平均収量 620kg/10a

出荷実績 579kg/10a

参考) 蔵の華 慣行

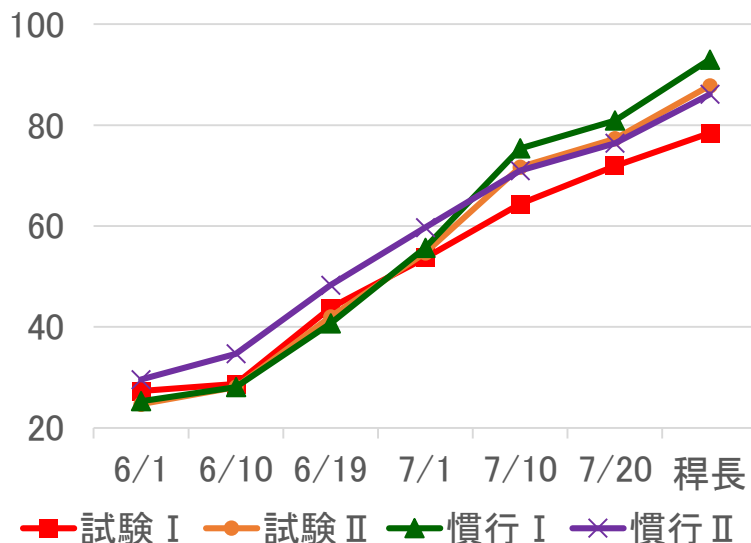
643/10a 2等

作柄検討会を開催
調査結果・技術対策を
生産者全員にフィード
バック

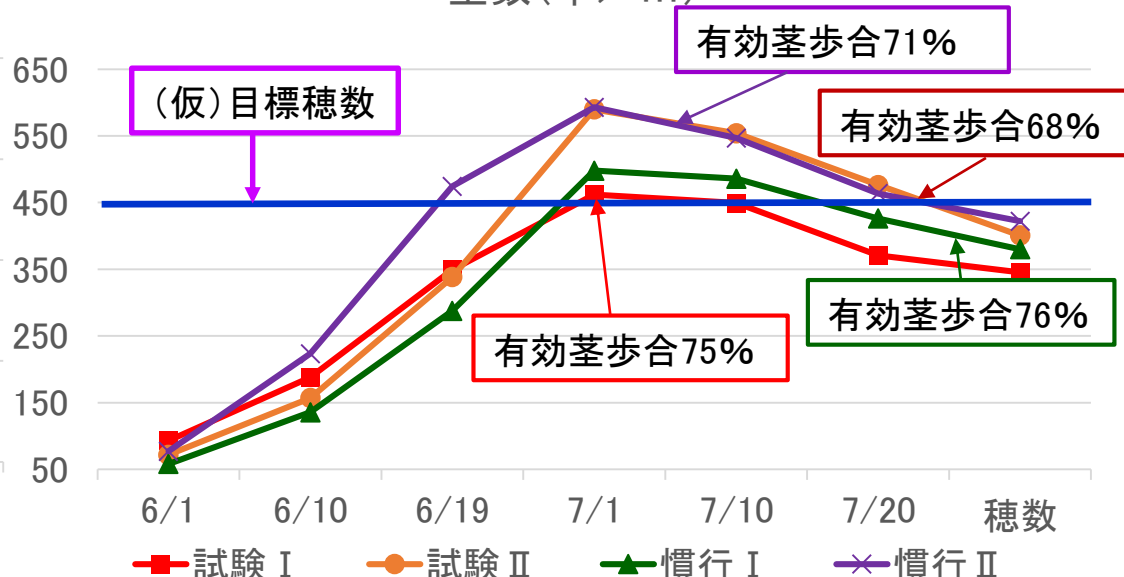


展示ほの生育経過

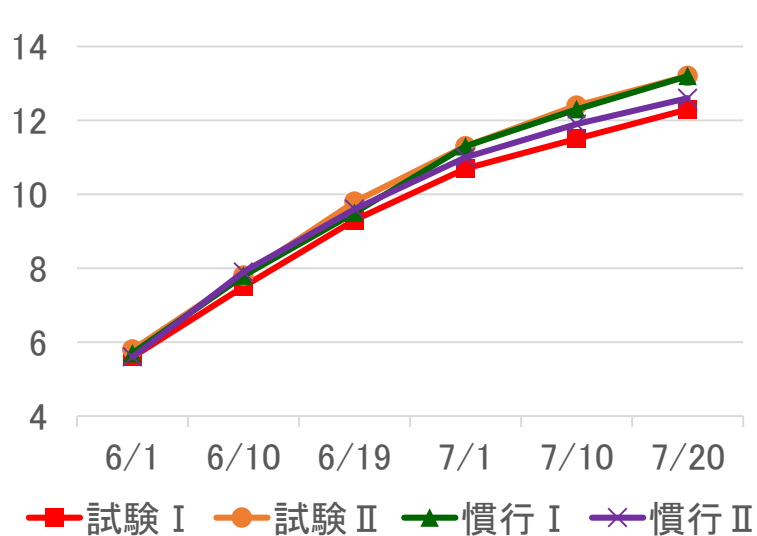
草丈 (cm)



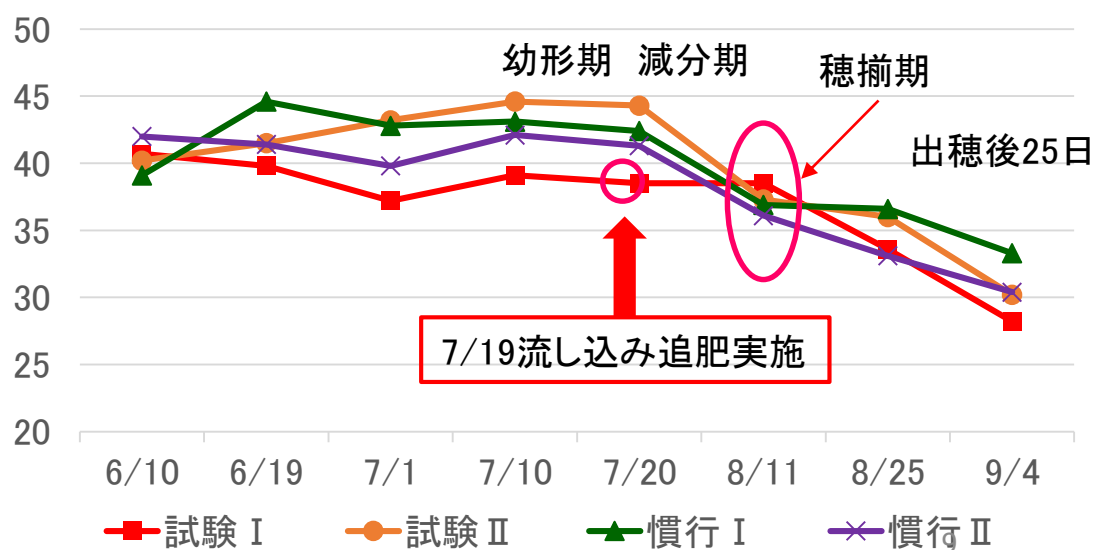
茎数 (本/m²)



葉数 (枚)



葉色 (GM値)

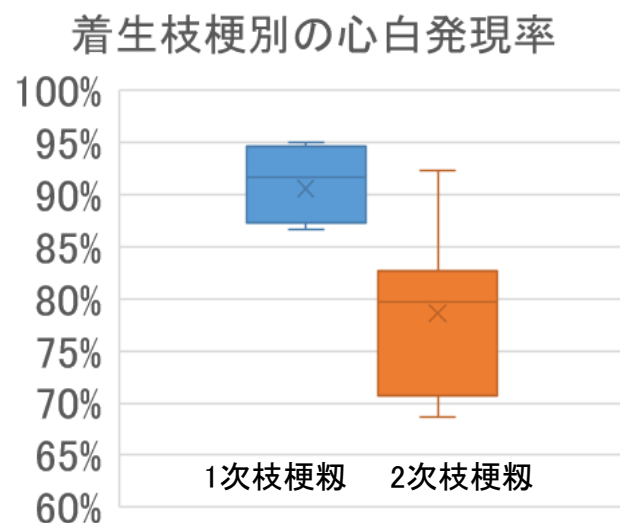
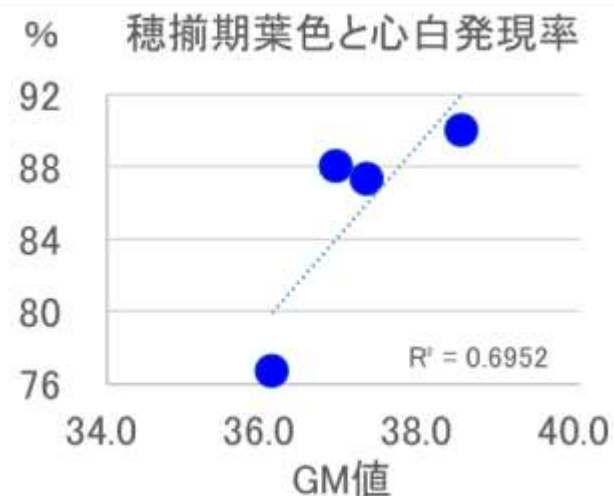


収量調査の結果

生産者	収量構成要素(坪刈調査)							出荷実績による反収(kg/10a)
	穂数 (本/m ²)	一穂粒数 (粒/本)	総粒数 (百粒/m ²)	登熟歩合 (%)	玄米千粒重 (g)	精玄米重 (kg/10a)	篩目2.0mm 以上割合	
試験Ⅰ	346	67.7	234	93.7	26.4	578	97.7%	526
試験Ⅱ	401	73.4	294	86.2	25.8	655	97.5%	597
慣行Ⅰ	380	83.7	318	76.8	25.2	615	92.7%	634
慣行Ⅱ	422	71.1	300	84.9	25.5	649	95.3%	608
生産者5	370	89.7	332	76.2	26.3	666	96.5%	619
生産者6	369	89.3	330	74.4	25.8	632	93.1%	580
生産者7	423	83.6	354	58.5	25.4	526	93.3%	476
生産者8	315	85.5	270	92.5	25.7	642	93.1%	594

品質調査の結果

生産者	検査等級	一次枝梗籾比率	玄米タンパク質含有率(%)	心白発現率(%)
試験Ⅰ	特等	51.3%	5.6	90
試験Ⅱ	1等	44.7%	5.4	87
慣行Ⅰ	特等・1等	46.0%	5.8	88
慣行Ⅱ	1等	53.3%	5.6	77
5	1等	50.0%	5.0	85
6	1等	41.4%	6.0	83
7	1等	40.5%	5.5	86
8	1等	43.9%	5.9	86



活動② 関係機関と連携した産地化支援

県酒造組合及び大崎管内を中心とした蔵元を訪問し、「吟のいろは」についての意見交換を実施

- ・コロナウイルスの影響で、県内の蔵元の多くが経営的に苦しい状況。
- ・その中でも、足並みを揃えてじっくり育てていきたいという前向きな意見も。
- ・令和元年度の醸造では、多くの蔵元で良い感触を得ている様子。
- ・ただし、販売戦略等についてはまだまだ試行錯誤の段階。



8.21 県内生産者向け勉強会



9.16 現地視察・交流会



・県内生産者向け勉強会

蔵元との契約栽培を行っており、今後「吟のいろは」の栽培を希望する県内の生産者27名が参加。

・現地視察・交流会

県酒造組合・蔵元・松山町酒米研究会「吟のいろは」生産者を中心に43名が参加。



蔵元毎に販売戦略が異なり、ニーズは様々だが、関心は高く、ある程度の蔵元では今後も継続して一定量を使っていきたいとの意見。

吟のいろは醸造蔵元数

R1 21蔵 → R2 23蔵



コロナ禍で日本酒の需要が大きく減る中
需要量： R2 7ha → R3 9ha

今後の対応

(1) 栽培管理技術確立支援

令和2年産の実績検討

栽培マニュアル案の提示

→令和3年産に向けて意識の統一を図る。

令和3年産で検証を行う。

(2) 関係機関と連携した産地化支援

令和2年産の実績検討・新酒お披露目

次年度作付の検討

→多くの蔵元に気に入って使ってもらえるように

意見交換等を通して働きかけていく。