

## 平成27年度県立大学地域貢献研究の研究成果について（中間報告）

研究テーマ	地域連携による新たな酒造好適米の開発と有機栽培技術の確立	
研究期間	平成27～28年度	
主たる研究者	【学部・学科】 生物資源学部・生物資源学科	【職・氏名】 教授・木元 久

## ○ 研究目的

福井は稲作を中心とした農業県であるが、「米価の下落」や「減反政策の廃止」、「TPP への参加表明」などにより、国内の農業事情は今後さらに厳しい状況が予想される。このような状況から、「福井県産米の付加価値向上」は重要な課題である。一方、このような危機的状況下においても、清酒の原料として使用される「酒造好適米（酒米）」は、主食用米よりも高価格で安定に取引されている。これは、長期的に減少傾向にあった清酒の出荷量が横ばいに転じ、さらに付加価値の高い吟醸酒等の出荷量は増加しているため、その原料米の使用量が堅調に推移していることによる。特に好調な吟醸酒クラスの原料に使われる酒米は全国的に不足しており、今後も吟醸酒と共に需要拡大が大きく期待できる。

本研究では、① 福井県産米の付加価値向上を目的としてコシヒカリの大粒米である県大1号の有機栽培（無化学農薬・無化学肥料）、② 有機栽培米を原料とした「安全・安心の日本酒」の開発、③ 福井県に適した酒米として「新山田錦（早生化・大粒化）」の育成を行う。

## ○ 研究成果

- ① コシヒカリの作付面積は、現在でも全国で4割近くを占め、そのブランド力は未だに健在である。福井のブランド米として復活させるためには、食味を落とさず大粒化することにより、さらにコシヒカリの付加価値を高めることではないかと考えた。福井県立大学が育種に成功したコシヒカリの大粒米である県大1号を有機栽培した結果、食味値80を達成し、収穫量の低下や倒伏傾向は確認されず、また網下米（屑米）が大きく減少したことから、生産農家にとっても栽培しやすく魅力ある品種であることを確認した。2016年度は最終の栽培試験を行い、2017年度に県大1号として品種登録を行う予定である。
- ② 有機栽培した県大1号を原料として精米歩合55%で醸造試験を行った結果、フルーティーな香りとキレのある純米吟醸酒となった。
- ③ 福井県に適した酒米としての特性について生産農家や酒造会社と意見交換を行ったところ、福井の気候的な問題だけでなく、晩秋にはイノシシやシカによる被害が深刻化しており、“山田錦の早生化”や“日本酒の高付加価値化を目的として精米特性が高度精米に耐えられるように更なる大粒化”に挑戦することを確認した。

