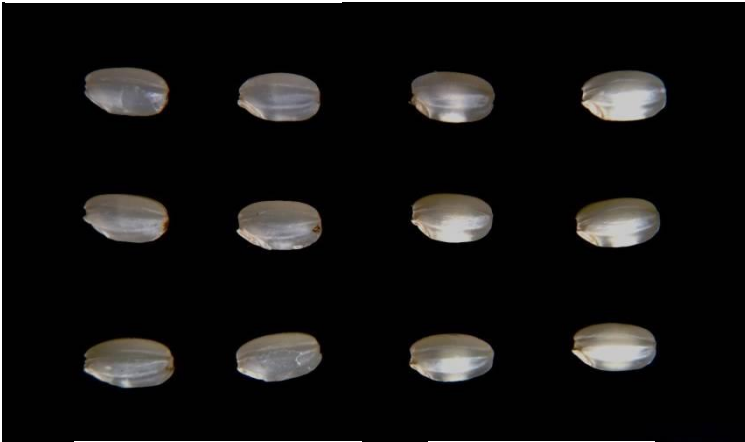


酒質が優れる酒造好適米「鳥系酒105号」

「鳥系酒105号」の来歴

強力2号 ----- 強力400GY ----- 鳥系酒105号
 ガンマー線に ----- 強力400GYの -----
 よる突然変異 ----- 自然雑種 -----
 ※2007年に鳥取農試で自然交配

玄米の外観



鳥系酒105号 強力2号

稲株標本



鳥系酒105号 強力2号

清酒の官能評価(新酒)

品種・系統名	総合評価	香り	味濃淡	味品質
鳥系酒105号	1.50	2.00	3.00	1.75
強力2号	2.25	2.75	2.75	2.25
山田錦	3.25	3.50	3.00	3.00

注1) パネラー：新酒鑑評会審査員4名，純米酒部門
 注2) 試験醸造：2014年度(地独)鳥取県産業技術センター，
 原料：2014年鳥取県農業試験場産米，精米歩合50%，
 総米20kg(掛米16kg，麴米4kg)，仕込：水28L，
 酒母なし3段仕込み，酵母：協会901号
 注3) 総合評価，香り，味品質：1：すばらしい⇔
 5：難点あり，濃淡：1：濃い⇔5薄い

特徴1：強力2号の遺伝子を受け継ぐ鳥取県オリジナル酒造好適米

特徴2：高度精白に耐えられ、醸した酒質が優れる

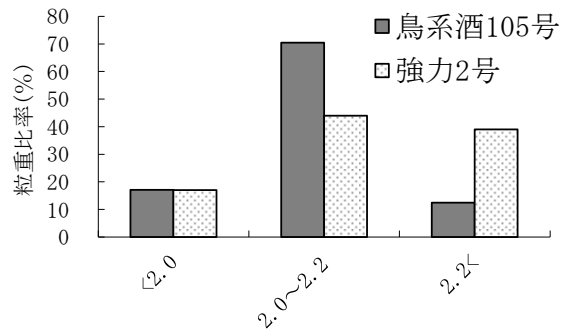
特徴3：熟期は強力2号と同じ中生

特徴4：稈長が強力2号より約17cm短く、栽培し易い

特徴5：いもち病抵抗性遺伝子 $Pi-ta^2$ を持つ

「鳥系酒105号」の栽培特性

品種名		鳥系酒105号	強力2号
移植期	(月. 日)	6.03	6.03
出穂期	(月. 日)	8.21	8.21
成熟期	(月. 日)	10.07	10.11
稈長	(cm)	102	119
穂長	(cm)	20.3	21.9
穂数	(本/m ²)	363	335
全重	(kg/a)	171	167
精玄米重	(kg/a)	49.6	51.4
同上比較比率	(%)	96	100
検査等級	(1~15)	11.2	12.3
線状心白率	(%)	25.2	4.3
千粒重	(g)	26.8	26.9
倒伏程度	(0~5)	2.6	3.3
葉いもち発生程度	(0~5)	0.2	0.0
穂いもち発生程度	(0~5)	0.0	0.3
紋枯病発生程度	(0~5)	1.2	1.0
穂発芽性		やや易	中
脱粒性		難	やや難
いもち病真性抵抗性遺伝子型		<i>Pi-ta</i> ²	+



粒厚分布

注)栽培場所：農業試験場 調査年次：2013~2015年

注1)調査年次：2013~2015年

醸造適性調査 (原料米分析)

品種名	心白	玄米	見かけの	真の	砕米率	白米	吸水性		蒸米	消化性		白米粗
	発現率	粗蛋白	精米歩合	精米歩合			水分	(%)	吸水率	Brix	F-窒素	
	(%)	(%/dry)	(%)	(%)	(%)	(%)	20分	120分	(%)	(%)	(ml)	(%/dry)
鳥系酒105号	9.4	7.1	70.2	73.6	8.3	13.2	28.2	31.7	34.7	10.2	0.8	4.5
強力2号	83.1	7.3	70.2	73.8	11.7	13.4	28.1	29.4	31.5	10.8	0.9	4.7

注)(地独)鳥取県産業技術センターによる分析結果,2013~2014年農業試験場産米

50%精米時の特性評価

品種名	真の	精米	白米	白米	砕米率	白米
	精米歩合	時間	水分	千粒重		
	(%)	(h)	(%)	(g)	(%)	(%/dry)
鳥系酒105号	53.0	27.7	10.7	13.5	3.7	3.6
強力2号	53.9	25.6	11.2	14.2	3.2	3.8

注1)(地独)鳥取県産業技術センターによる分析結果
注2)千粒重は水分13.8%換算,2014年農業試験場産米

酵素力価

品種名	水分	αアミ	グルコア	G/A比
		ラーゼ	ミラーゼ	
	(%)	活性(A)	活性(G)	
		(U/g dry)	(U/g dry)	
鳥系酒105号	23.1	890	206	0.231
強力2号	25.0	694	216	0.311

注1)種麴：ひかみ吟醸用,精米歩合50%
注2)試験醸造：2014年度(地独)鳥取県産業技術センター,原料：2014年農業試験場産米
注3)G/A比：高級酒製造では高い方が望ましい

熟成後の清酒の官能評価 (熟成6か月)

品種名	総合評価	香り	味濃淡	味品質
鳥系酒105号	2.40	2.73	3.00	2.20
強力2号	2.93	3.00	3.14	2.57
山田錦	2.79	3.40	3.27	2.47

注1)パネラー：鳥取県酒造技術者26名
注2)試験醸造：2014年度(地独)鳥取県産業技術センター,原料：2014年鳥取県農業試験場産米,精米歩合50%,総米20kg(掛米16kg,麴米4kg)仕込：水28L,酒母なし3段仕込み,酵母：協会901号
注3)総合評価,香り,味品質：1：すばらしい⇔5：難点あり,濃淡：1：濃い⇔5薄い

鳥取県農業試験場 作物研究室

※本書から転載・複写する場合は、必ず農業試験場の許可を受けてください。