

「ニシノホシ」の新たな品質基準の設定

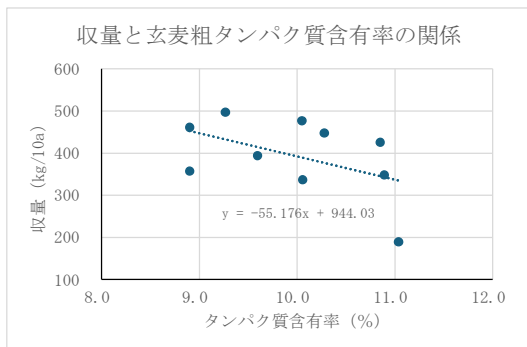
農業研究部水田農業グループ

1. 研究の背景

三和酒類株式会社と共同で、「西の星」の醸造に適した二条大麦「ニシノホシ」の品質基準を明らかにするとともに、基準を満たすための栽培条件を検証した。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

- ・ 玄麦粗タンパク質含有率12.3%以下で「西の星」らしいバナナ香の特徴のある焼酎が醸造可能。
- ・ 収量が高くなるほど、タンパク質含有率は低くなる傾向がある（図1）
- ・ 慣行の栽培管理（排水対策、適期播種、施肥、麦踏み・土入れ など）を徹底することで、玄麦粗タンパク質含有率12.3%以下にすることができる。



慣行栽培によるニシノホシの生育収量

| 播種期 | 出穂期 | 成熟期 | 稈長 | 穂長 | 穂数 | 子実重 | 容積重 | 千粒重 | 検査等級 | タンパク質含有率 % |
|-------|------|------|----|-----|------------------|--------|-----|------|------|------------|
| 月.日 | 月.日 | 月.日 | cm | cm | 本/m ² | kg/10a | g/L | g | | |
| 11.19 | 4.03 | 5.17 | 87 | 6.4 | 630 | 393.2 | 748 | 43.0 | 2.6 | 10.0 |

※値は2013～2015, 2018～2024年の10年間の平均値

※※検査等級は1等上(1)、中(2)、下(3)、2等(4)、規格外(5)

※※※タンパク質含有率は玄麦粗タンパク質含有率の無水換算値

3. 期待される効果

焼酎醸造に適した「ニシノホシ」の栽培が可能となる
玄麦粗タンパク質含有率に着目して区分集荷することで高品質な商品開発が可能

4. 担当機関連絡先

農業研究部 水田農業グループ 水田農業チーム
TEL:0978-37-1160 住所：宇佐市大字北宇佐65