

職務育成品種の特性

作物名	稲	系統名	信交酒545号 <small>しんこうさけごう</small>	育成場	農業試験場
-----	---	-----	------------------------------------	-----	-------

【品種特性の概要】

- 「美山錦」※<sup>1</sup>と同じ中生早の熟期に属する酒造好適米※<sup>2</sup>である。
- いもち病に強く、耐倒伏性と耐冷性に優れ、「美山錦」よりも短稈で、多収。
- 「美山錦」よりも大粒。心白※<sup>3</sup>発現が優れる。
- とう精時の碎米が少なく、麴製造特性が優れる。
- 醸造した清酒（純米吟醸酒）の官能評価は、「味巾があり、なめらかさがある。」とされた。

- ※1 長野県の酒造好適米の主要品種。
- ※2 清酒の原料米として、主食用米と異なる特性が求められる米。
- ※3 米粒の中にできる白く不透明な部分。酒米に求められる特性の一つ。麴の出来、米粒の溶けやすさに影響する。

【標準品種との比較】特性一覧（抜粋）

系統名・品種名	信交酒545号	美山錦 (標準)
出穂期	7月28日	7月27日
成熟期	9月9日	9月9日
稈(かん)長(cm)	88	100
穂長(cm)	19.3	20.4
穂数(本/m <sup>2</sup> )	454	384
耐葉いもち病	極強	中
耐穂いもち病	極強	中
倒伏	少	やや多
耐冷性	極強	やや強
精玄米重(kg/a)	67.8	61.6
千粒重(g)	24.8	24.3
粒大	やや大	やや大
心白発現	中	低
外観品質	中上	中中
70%とう精時		
碎米率(%)	7.2	8.7
精米タンパク(%)	4.6	4.6

成熟期の植物体

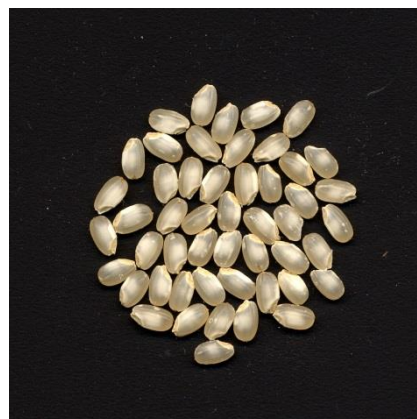


左：美山錦 右：信交酒 545 号

【命名上の留意点】

“地酒王国・信州” および“美酒”を容易にイメージさせるとともに、酒造好適米生産者、酒造関係者、消費者から幅広く親しみが得られる名称を希望。

玄米



左：美山錦 右：信交酒 545 号