

「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

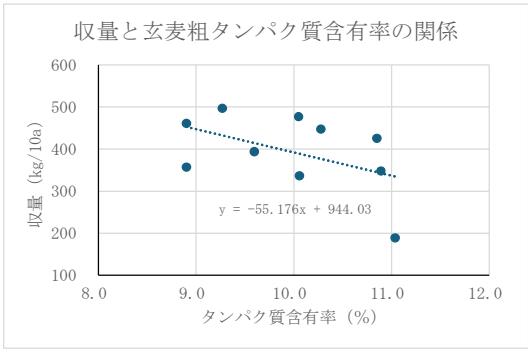
三和酒類株式会社と共同で、「西の星」の醸造に適した「ニシノホシ」を生産するために新たな品質基準について検討した。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

様々な条件で栽培した「ニシノホシ」を用い試験醸造を繰り返すことで「西の星」の醸造に適した条件を検証したところ、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であることが明らかになった。玄麦粗タンパク質含有率12.3%以下の「ニシノホシ」の栽培は、慣行の栽培技術を実践を行うことで可能であり、これまで開発してきた栽培技術が焼酎醸造に適したものであることが再確認された。

〔ニシノホシ栽培のポイント〕

収量が低くなるほど、タンパク質含有率は高くなる傾向があるため基本的な栽培管理（排水対策、適期播種、施肥、麦踏み・土入れ など）を徹底することで収量、品質、醸造適性の高いニシノホシの生産が可能である。



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/㎡	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