

焼酎醸造特性が優れ大粒で多収の 二条大麦新品種「キリニジョウ」

焼酎醸造用二条大麦は、需要拡大に伴って供給が不足気味で、特徴ある商品開発や焼酎原料の確保を求める焼酎醸造会社の要望に応え、南九州での生産の拡大と振興を図る必要があります。そこで、暖地での栽培適性や収量性、精麦品質が優れ、焼酎用として評価の高い「ニシノホシ」と比較しても大麦麴加工及び焼酎醸造適性が同等以上の二条大麦を育成しました。

☆ 技術の概要

1. 「キリニジョウ」は、1991年に「西海皮48号/羽系89-61」の交配を行い、派生系統育種法により選抜固定を図り育成した焼酎醸造用二条大麦品種です。
2. 播性はI、茎立性はやや早の春播性で、「ニシノホシ」に比較して出穂期で1日早く成熟期は同程度の早生種です。また、稈長はやや短く、子実収量は同程度で多収です。千粒重は大きく、容積重も重い特性を示します(表)。
3. オオムギ縞萎縮病ウイルスのI型系統やうどんこ病には強く、穂発芽性はやや難です。しかし、縞萎縮病ウイルスのIII型系統には罹病し、赤かび病は「ニシノホシ」と同程度かやや弱い傾向を示します(表)。
4. 「ニシノホシ」と比べ精麦白度は同程度で、アルコール収得歩合も同程度かやや高く焼酎醸造適性は良好です。焼酎の官能品質に甘みなどの特徴があり優れています(表)

表 「キリニジョウ」の特性概要

☆ 活用面での留意点

1. 暖地の平坦地及び中間地に適し、焼酎用麦麴の醸造原料として宮崎県で普及予定です。
2. 春播性の早生種であるので極端な早播きは避け、適期播種を行って下さい。
3. 赤かび病抵抗性が十分でないので、適期防除を徹底して下さい。
4. 詳細は九州沖縄農研(電話0942-52-3101)へお問い合わせ下さい。

(中央農業総合研究センター
研究管理監 寺島一男)

	キリニジョウ	ニシノホシ
出穂期(日)	4月4日	4月5日
稈長(cm)	88	89
子実重(kg/a)	43.1	42.1
容積重(g/L)	707	680
千粒重(g)	45.5	41.7
オオムギ縞萎縮病抵抗性(I型)	極強	極強
赤かび病抵抗性	中	やや強
穂発芽性	やや難	やや易
55%精麦白度(%)	44.1	44.6
アルコール収得歩合(L/t)	210	203
官能評価と特徴	1.6(甘み、バランス良)	1.8(アルコール臭)