

平成14年度活動状況

酒米懇談会においては、各地における酒米の開発（2題）、原料米に関する研究成果（1題）、特徴ある米及び澱粉の高度利用に関する研究開発（2題）並びに酒造現場からの米に関する話題（1題）があり、様々な観点からの意見交換がなされ、参加者にとって大きな収穫があった。

原料米の全国統一分析は、13年度産米について例年どおり行い113品種319点の原料米の分析値及び予測される性質について関係者に報告した。

平成14年度産米については早期に収穫された21点の酒米について分析を行い、併せて造り初期における各支部の酒造概況を取りまとめて12月初旬に各支部に報告した。また、12月始めまでに各支部において分析が終了した81点について取りまとめ、第1次の速報として関係者に報告した。

さらに、新分析法に変わった平成8年から平成13年度までに得られたデータの統計解析を行い、分析数の多い品種について産地間及び年度間差並びに気象条件との関連について酒米懇談会にて報告した。

（1）研究会開催等

イ 平成14年度酒米研究会総会、第28回酒米研究会

開催月日 平成14年5月28日（火）

開催場所 東広島市西条西本町

東広島市民文化センター

配布資料：平成13年度事業報告、平成13年度決算及び14年度予算案、平成13年度産米の分析結果及び平成14年度産米の分析計画等

ロ 第26回酒米懇談会

開催月日 平成14年10月9日（水）

開催場所 東京都北区西ヶ原1-23-3

北区滝野川会館

講演内容 酒造好適米「秋田酒こまち」の酒造適性について（秋田県総合食品研究所：高橋仁先生）、全国酒米統一分析結果の解析（独立行政法人酒類総合研究所：荒巻功先生）、酒造りと米作り（日本杜氏組合連合会：岡市次治先生）、岩手県産酒造好適米「吟ぎんが」、「ぎんおとめ」（岩手県工業技術センター：櫻井廣先生）、赤米及び紫黒米の特徴と食品への有効利用（広島県立大学：猪谷富雄先生）の5名の講師による講演が行われ、また、特別講演として福山大学の小巻利章先生による「酵素法による澱粉の高度変換利用技術の開発」があった（詳細は、講演要旨集（送付済み）参照）。

出席者 56名

（2）原料米全国統一分析

イ 研究会支部の状況

原料米全国統一分析に関しては、平成 13 年 12 月末現在で参加しているグループは試料の採取を依頼している県農業試験場等を含めて 28 支部である。

ロ 平成 13 年度産米の分析

平成 14 年 1 月～2 月に前年から引続き平成 13 年度産米の分析を行い、113 品種 319 点についての分析結果を集計し、平成 14 年 6 月 11 日付で日本酒造組合中央会会長及び分析を担当した各支部に報告した。

ハ 平成 14 年度産米の分析

早期分析 平成 14 年度産米の性質把握のための早期資料とするため、早期に収穫された酒米 21 点の事務局で行った分析データ及び各支部より報告を受けた造り初期の酒造概況、気象及び収穫に関するデータとを合わせ、本年産米の早期予測（0 次）として平成 14 年 12 月 3 日付で関係者及び各支部に報告した。

1 次分析 平成 14 年度産米については、12 月始めまでに分析の終了した 89 点について結果をまとめ、0 次分析結果と合わせ平成 13 年度産原料米の性質を予報し、平成 14 年 12 月 13 日付で関係者及び各支部に報告した。

2 次分析 4 月までに各支部より報告された 2 次分析結果を集計し、全体の結果をまとめた。

(3) 刊行物発行等

- ・ 第 26 回酒米懇談会要旨集

(5) 研究連絡活動等

平成 13 年度酒造用原料米全国統一分析結果の送付

平成 14 年度酒造用原料米全国統一分析結果（0 次）の送付

平成 14 年度酒造用原料米全国統一分析結果（1 次）の送付