

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| 岩手県工業技術研究推進会議 食品技術部会議事録 | (実施日) 平成16年10月27日(水) |
|----------------------------|-------------------------|

| |
|-------------------------------------|
| (テーマ名) 県産清酒の品質向上に関する研究 (中間評価) |
|-------------------------------------|

| 委員 | 質問・意見 | 回答 |
|-----|--|--|
| F委員 | 低アルコール清酒の殺菌方法は？ また、ガス圧はどれくらいか？ | 栓をしたままピン火入れしている。ガス圧は測定していない。 |
| D委員 | 低グルテリン米の特徴はプロラミン含有率が高いということか？ | その通りである。アミノ酸が低くなりすぎて吟醸酒には向かないと判断している。 |
| B委員 | 1種類の米ではなく、複数の米をブレンドして使用することは可能か？ 今回の場合、岩手酒712号と714号をブレンドすると良いお酒ができるように思うが。 | ブレンドすることは可能である。しかし、米の育種の場合、1つの品種でいいものを、と考えている。 |
| F委員 | 交配品種を教えて欲しい。また、同じ品種を掛け合わせると、同じ結果になるのか？ | (T主専研) 他県で育種されている良好な酒造好適米を母本としているものが多い。 (プロジェクト研究推進監) 岩手県で栽培できるよう短稈、耐冷性など考慮したものが交配に用いられる。また、同一品種の掛け合わせでも、数万から1つを選抜する作業を繰り返すので、同じ結果にはならない。 |