

北海道酒造好適米の酒蔵評価調査 結果概要（令和4年産）

調査概要

- ▶ 調査目的：北海道の酒造好適米の品質向上に向けた取組推進の参考とするため、各酒蔵における道産酒米の使用理由や粒の大きさ等品質評価を調査
- ▶ 対象期間：令和4年産
- ▶ 調査対象：道内及び道外で対象期間中、道産酒米使用実績のある酒蔵
- ▶ 回答数：43 / 64（回答率67%）
（道内蔵：13/14（回答率93%）道外蔵：30/50（回答率60%））
- ▶ 調査項目：品質評価（下記A～Kまでの各項目について5段階で評価）
A 粒の大きさ、B 心白の発現率、C 吸水性・吸水速度、
D タンパク、E 味ののりやすさ、F 米の解けやすさ、
G 蒸し米の硬化速度、H カリウム含量、I 無機成分、
J 品質・量の安定性、K 価格

調査結果概要 品質評価

R4年産 (道内+道外) ※各項目を5段階で評価

吟風

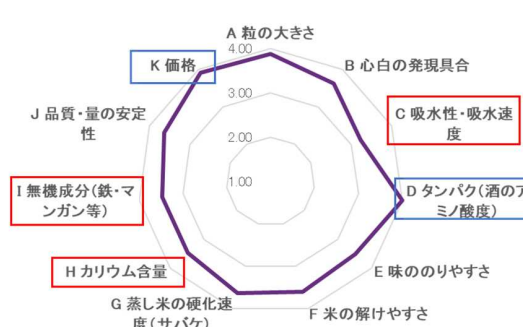
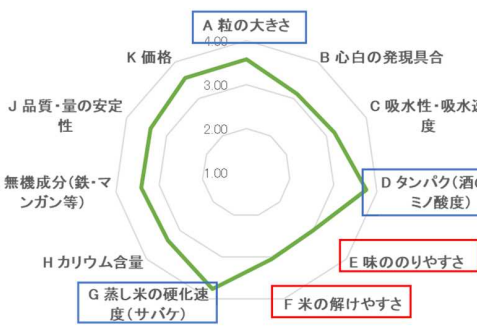
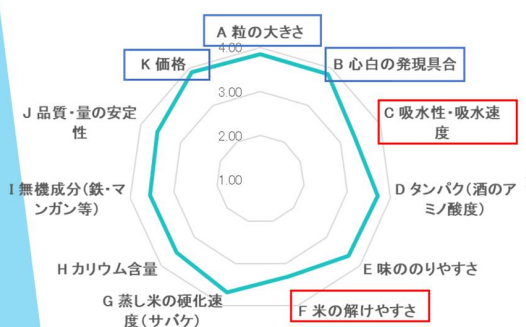
A 粒の大きさ	3.85
B 心白の発現具合	3.85
C 吸水性・吸水速度	3.35
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.70
E 味のりやすさ	3.65
F 米の解けやすさ	3.30
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.68
H カリウム含量	3.54
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.54
J 品質・量の安定性	3.59
K 価格	3.89

彗星

A 粒の大きさ	3.58
B 心白の発現具合	3.13
C 吸水性・吸水速度	3.20
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.76
E 味のりやすさ	3.00
F 米の解けやすさ	3.04
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.76
H カリウム含量	3.35
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.41
J 品質・量の安定性	3.40
K 価格	3.57

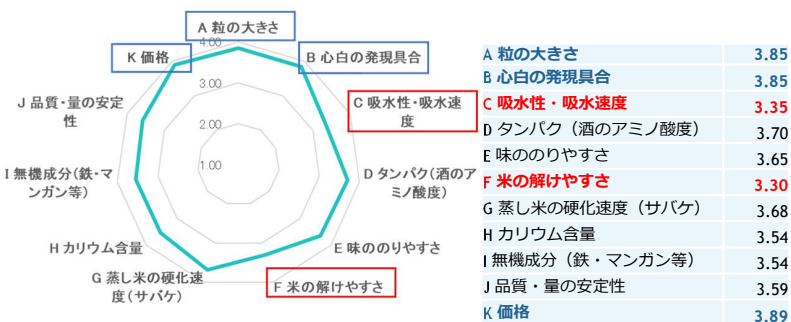
きたしずく

A 粒の大きさ	3.88
B 心白の発現具合	3.63
C 吸水性・吸水速度	3.24
D タンパク (酒のアミノ酸度)	4.00
E 味のりやすさ	3.52
F 米の解けやすさ	3.60
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.64
H カリウム含量	3.47
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.47
J 品質・量の安定性	3.64
K 価格	3.91

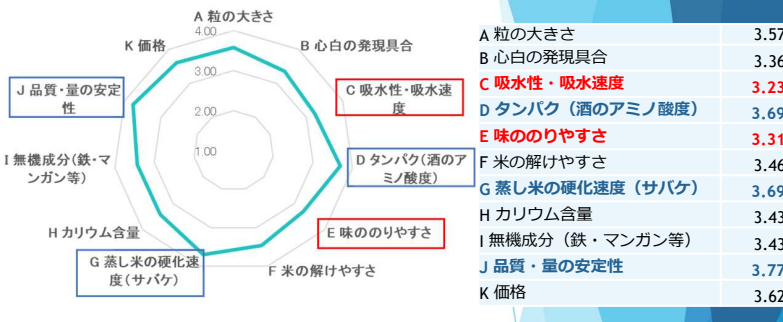


調査結果概要 (参考①) 品質評価年次比較 (吟風)

R4



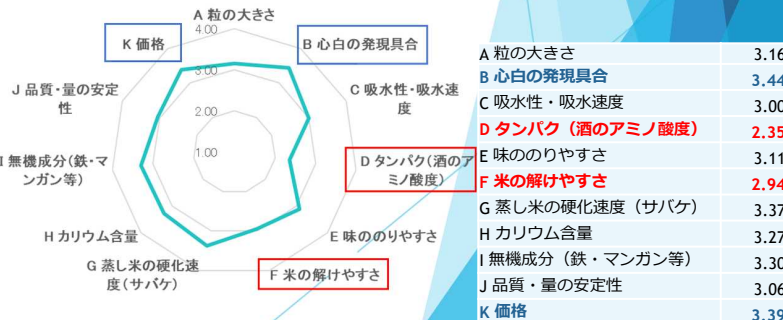
R3



R2



R1



調査結果概要 (参考②)

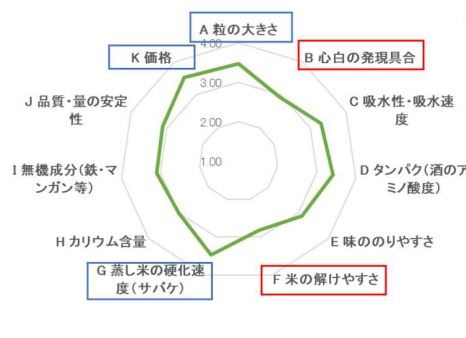
品質評価年次比較 (彗星)

R 4



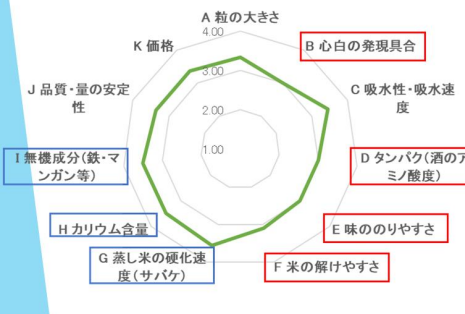
A 粒の大きさ	3.58
B 心白の発現具合	3.13
C 吸水性・吸水速度	3.20
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.76
E 味のりやすさ	3.00
F 米の解けやすさ	3.04
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.76
H カリウム含量	3.35
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.41
J 品質・量の安定性	3.40
K 価格	3.57

R 3



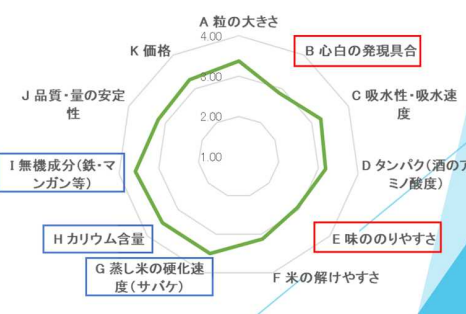
A 粒の大きさ	3.47
B 心白の発現具合	2.94
C 吸水性・吸水速度	3.29
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.41
E 味のりやすさ	3.13
F 米の解けやすさ	2.82
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.47
H カリウム含量	3.00
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.10
J 品質・量の安定性	3.12
K 価格	3.53

R 2



A 粒の大きさ	3.33
B 心白の発現具合	3.00
C 吸水性・吸水速度	3.45
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.00
E 味のりやすさ	3.00
F 米の解けやすさ	3.10
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.55
H カリウム含量	3.50
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.50
J 品質・量の安定性	3.36
K 価格	3.36

R 1



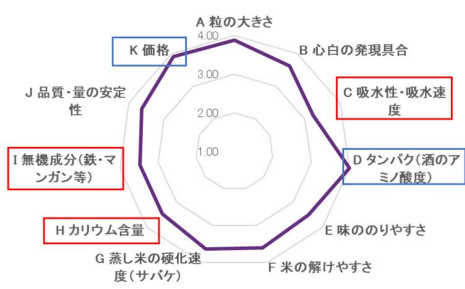
A 粒の大きさ	3.38
B 心白の発現具合	2.88
C 吸水性・吸水速度	3.25
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.19
E 味のりやすさ	2.94
F 米の解けやすさ	3.13
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.50
H カリウム含量	3.50
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.60
J 品質・量の安定性	3.20
K 価格	3.27

4

調査結果概要 (参考③)

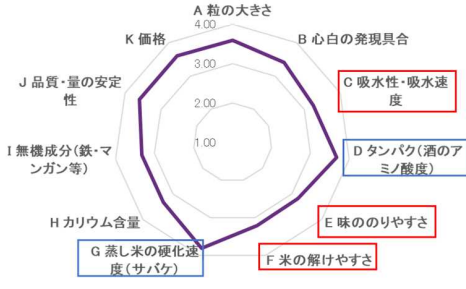
品質評価年次比較 (きたしずく)

R 4



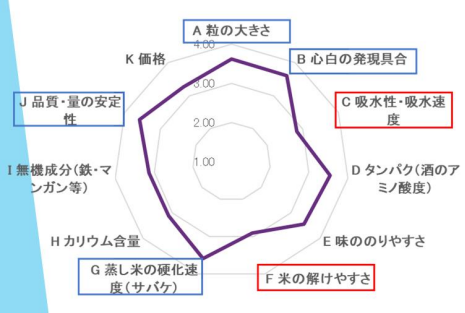
A 粒の大きさ	3.88
B 心白の発現具合	3.63
C 吸水性・吸水速度	3.24
D タンパク (酒のアミノ酸度)	4.00
E 味のりやすさ	3.52
F 米の解けやすさ	3.60
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.64
H カリウム含量	3.47
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.47
J 品質・量の安定性	3.64
K 価格	3.91

R 3



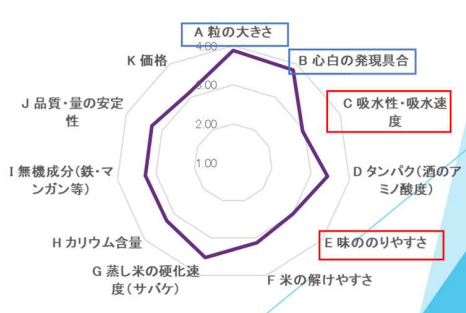
A 粒の大きさ	3.59
B 心白の発現具合	3.41
C 吸水性・吸水速度	3.25
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.67
E 味のりやすさ	3.20
F 米の解けやすさ	3.20
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.80
H カリウム含量	3.33
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.33
J 品質・量の安定性	3.60
K 価格	3.60

R 2



A 粒の大きさ	3.62
B 心白の発現具合	3.62
C 吸水性・吸水速度	2.83
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.55
E 味のりやすさ	3.45
F 米の解けやすさ	2.91
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.58
H カリウム含量	3.13
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.13
J 品質・量の安定性	3.58
K 価格	3.27

R 1



A 粒の大きさ	3.88
B 心白の発現具合	3.82
C 吸水性・吸水速度	2.94
D タンパク (酒のアミノ酸度)	3.44
E 味のりやすさ	3.00
F 米の解けやすさ	3.13
G 蒸し米の硬化速度 (サバケ)	3.53
H カリウム含量	3.25
I 無機成分 (鉄・マンガン等)	3.27
J 品質・量の安定性	3.29
K 価格	3.13

5