

酒米の変化（新しいデンプン分析技術の開発）

ヒアリング結果

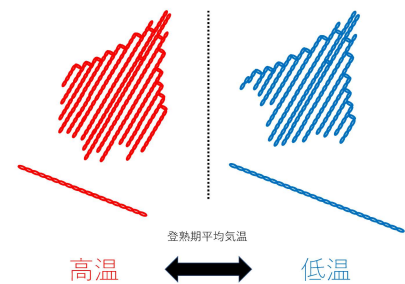
【三重県工業研究所】

- 米が溶けるか溶けないかが、酒の品質に影響する。
溶ける米とは、デンプンがブドウ糖に分解されやすい米。
- 同じ米でも、生育地の気候の寒暖によってデンプンの質が異なる。
- 杜氏は、米の性質（溶け方）を見極めながら技術を駆使するが、近年は、温暖化の影響なのか、技術ではカバーできないほど極端に溶けない米が出てきている。



- 工業研究所は米の性質を正確で迅速に判別する技術を開発した。
- 新しい技術は、とうもろこし、小麦、ジャガイモ等、米以外のデンプン作物に活用できる。品種改良にも使える。

気象条件がデンプンの構造を変える



1