



全国8蔵の春陽の酒を飲み比べ

見附・長岡地区を 上越生まれの春陽生産の基地へ



開発研究拡大で、主導された農林水産省が、新規開発による品種開拓に着手したのが、平成元年（1989年）9月である。この品種は、「春陽」と名づけられ、新潟県農業技術総合研究所（現・農業・食品機器開発センター）にて開発されたものである。この品種は、中央農業総合研究センター（現・農業・食品機器開発センター）にて開発されたものである。

な用途や消費拡大に対応することでした。冷めてもおいしいお米（低アミロース米）、香り米、有色素米、加工用の大粒米や飼料用稻などが対象とされました。

この計画からミルキークイーン（低アミロース米）、紫宝（しほう・青紫色のアントシアニンを含むもち米）、秋雲（低アミロース）、かほるこ（香り米）などの計9品種が開発されました。

ツ、パツションフルーツ）の香りのする米として、全国の酒蔵から注目され
ています。7月23日に見附市の柳

屋に12名の春陽生産が集まり、全国8蔵の春陽の酒を味わいました。

〔9月に続く〕

1. 組合せ
005-KKA-1号
0年10月17日

2. 会員登録用紙
会員登録用紙
FAX 0568-43-9999

3. 認証用印
検査者名
検査者番号
印

4. 依頼書
検査種別
易消化性タンパク質
お米に含まれるタンパク質の内、人間の胃酸で消化でき、人体に取り入れられるタンパク質。

5. 難消化性タンパク質
お米に含まれるタンパク質の内、アルカリで消化され、人体に取り入れられないタンパク質。

6. ご参考のための分析結果
生産者 小野俊郎 報告日 平成20年10月21日 (平成20年10月)
分析者 (財)新潟県環境衛生研究所

7. ご依頼の検体について、SDS-PAGE法による分析結果を以下の通りご報告致します。

	H20年産 春穀	P.C. [春穀(1)]	N.C. [コントロール(1)]
易消化性タンパク質	76Da以上 76Da以上 57Daの前駆体 37~39Da グルテリロ α 22~29Da グルテリロ β	5.4 4.3 13.5 11.7 14.9	4.4 4.7 14.3 5.4+4.3+13.5+11.7+14.9=49.8% 13.0+37.2=50.2%
難消化性タンパク質	16Da 13Da プロラク	13.0 37.2	難消化性タンパク質の比率 結果は各タンパク質成分の組成比(%)を示す

8. 小野さんの春穀の易消化性たんぱく質と難消化性たんぱく質の割合。成分を分析です。

9. 小野さんの春穀のSDS-PAGE結果
M: 分子量マーカー
D: 春穀
S: コントロール
R: 春穀

10. ご参考のための分析結果
生タナバク質 5.5g×0.498=2.7g
生タナバク質 5.5g×0.52 = 2.8g
 $2.7 \div 6.8g = 39.7\%$ 通常のお米の半分以下
なので、年生・年度・生産者・栽培方法により数値が異なります。

11. ご参考のための分析結果
生タナバク質 5.5g×0.498=2.7g
生タナバク質 5.5g×0.52 = 2.8g
 $2.7 \div 6.8g = 39.7\%$ 通常のお米の半分以下
なので、年生・年度・生産者・栽培方法により数値が異なります。