［参考資料］

さ が な み

玄界灘と有明海の波、豊かな稲穂が風に揺れる波
佐賀らしい風景
佐賀から世界へ、新しい波を起こす日本酒が生まれる
佐賀基準（さがなみ）が世界の目標となり、誇りとなる



佐賀らしい、唯一無二の系譜

酒米品種の血筋ではなく、佐賀県のブランド米「さがびより」を祖母に持つ

高温に強く、収量が多い

高温でも酒を造りやすく、山田錦に比べ収量が多い

稲が短く、倒れにくい

稲の丈が短く、強い風雨にも倒れにくい

大粒で、割れにくい

心白の形がよく、削っても割れにくい酒造り向き

さがなみの系譜

さがびより
・佐賀発の主食用米（16年連続・特A）
・醸造適性評判が良い

こはるもち
・愛知県発のもち米
・大粒

→ **さ系S1400**
・大粒、小心白
・晩生

サイワイモチ
・九州農業試験場（現・農研機構）発のもち米
・倒伏に強く、病害に強い

みねはるか
・愛知県発の主食用米（コシヒカリ並みの粘り・甘み）
・いもち病に強い

→ **み系G27**
・中生
・いもち病に強い

→ **さがなみ（佐賀酒73号）**
・大粒、小心白
・晩生

佐賀県育成の酒米新品種
多収で倒伏に強く　醸造適性に優れる

佐賀酒73号 さがなみ

～「佐賀酒73号 さがなみ」の特徴～

山田錦と比較して

①高度搗精（50%）が可能で、同等の醸造適性がある。
②稈長が短く、倒伏に強い。③大粒でかなり多収。

1．高度搗精が可能

品種・系統名	等級	見掛精米歩合(%)	真精米歩合(%)	無効精米歩合(%)
佐賀酒73号	2等	55.0	63.1	8.1
山田錦	2等	55.0	64.6	9.6

注）2024年産玄米 約1.1tを用いて、搗精試験を実施。

55%搗精では「山田錦」と同等の搗精が可能

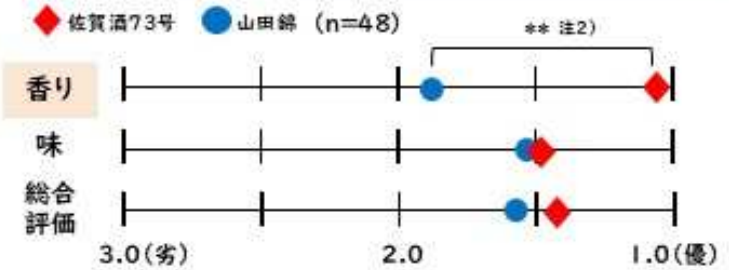
2．醸造適性は良好

品種名	粕歩合(%)	アルコール収得量(L/白米t)	アルコール度数（%）	日本酒度
佐賀酒73号	54.1	297	16.3	1.11
山田錦	59.0	281	16.3	1.99

注）2024年BY,県内の酒蔵1社における醸造試験の結果

「山田錦」よりアルコール収得量が多く、粕歩合が低い

3．清酒の官能評価は良好



注1）2024年BY生酒
2）香りについては、t検定で1%の有意差あり。

「山田錦」より香りの評価が高い
総合評価は同等に優れる

4．心白の形状が優れる

搗精時に割れにくい

品種・系統名	心白型（%）注1) 無心白	点状	線状	眼状	腹白状
佐賀酒73号	21.2	9.4	48.8	6.0	14.7
山田錦	27.7	12.4	32.7	7.2	20.0

注1）200粒をカッターで切断し横断面をルーペで確認。





5．特性一覧（2020～2025年）

品種名	佐賀酒73号	山田錦
早　晩　生	晩生の早	中生の晩
出穂期（月・日）	8.30	8.29
成熟期（月・日）	10.15	10.08
稈長（cm）	80	102
穂長（cm）	19.7	21.3
穂数（本/㎡）	297	368
耐倒伏性	やや強	弱
穂発芽性	難	中
葉いもち	かなり弱	弱
2.0㎜上玄米重(kg/a)	48.0	34.3
同上標準比率(%)	140	(100)
1.8㎜上玄米重(kg/a)	53.1	46.3
同上標準比率(%)	115	(100)
玄米千粒重（g）	28.0	26.1
玄米タンパク質(%)	6.5	6.5
検査等級	2等中	2等下

佐賀県農業試験研究センター　作物部　作物育種研究担当
Saga Pref. Agr. Res. Center　Tel:0952 (45) 8807