



フォーカス

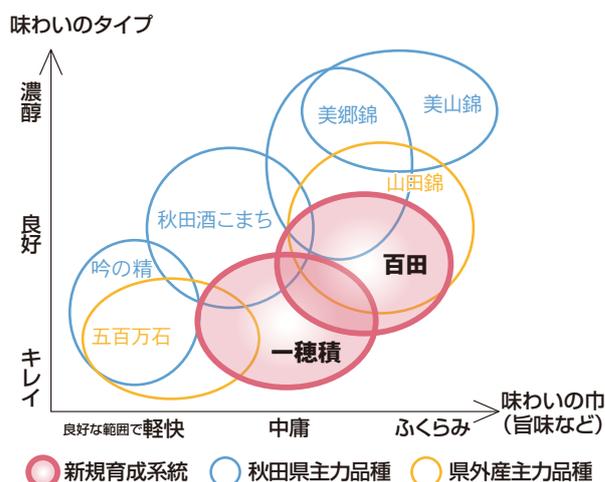
# 本県独自の酒造好適米、新品種開発

秋田県総合食品研究センター醸造試験場、秋田県農業試験場、秋田県酒造組合は、酒造好適米の新品種「一穂積」、「百田」を開発した。県独自の酒造好適米の開発は、2004年に品種登録をした「秋田酒こまち」以来となる。「一穂積」は2020年に、「百田」は2021年に一般作付けが始まり、清酒の醸造も本格化しつつある。酒質向上を目指して開発された新品種により県産酒のバリエーションは一層豊かになった。新たな味わいが加わることで県産酒は付加価値を高め、新規需要の開拓を図る。

## 1 酒造好適米の新品種開発事業

酒造好適米は、主産地が兵庫県の「山田錦」は仕込んだ清酒の後味にふくらみが出ること、主産地が新潟県の「五百万石」は清酒の味わいが淡麗で軽快であることから人気が高く、2品種で国内生産量全体の5割を超える。県内では主に「秋田酒こまち」と長野県育成の「美山錦」を栽培しているが、「山田錦」、「五百万石」で仕込んだ清酒のような味わいの表現が難しい。また、酒造好適米の最高峰とされる「山田錦」は、本県の気象条件には合わず、栽培が容易ではない。そのため、秋田県総合食品研究センター醸造試験場、秋田県農業試験場、秋田県酒造組合は、①「山田錦」と同様もしくはそれ以上の味わいを持つこと、②「秋田酒こまち」と同等の栽培特性を持つことを目標に、2000年代初めから新品種の実験開発事業に取り組んだ。その結果、「一穂積」、「百田」を開発し、既存品種では表現できなかった味わいの県産酒が誕生することとなった(図表1)。県酒造組合が2018年度に東京都と大阪府で開催した試験醸造酒の試飲会では、「好ましい」とした割合が、アンケートに回答した酒販店・飲食店・業界関係者の50%を超えるなど、一定の手応えを得られた(図表2)。

図表1 酒造好適米の各品種の酒質イメージ



資料：秋田県酒造組合（以下、図表2も同じ）

図表2 東京都と大阪府の酒販店・飲食店・業界関係者の評価

好み	(単位：%)	
	一穂積	百田
好ましい	50.2	53.8
普通	44.6	39.1
好みではない	5.2	7.1
特徴	(単位：%)	
	一穂積	百田
ふくらみ	21.6	27.3
華やか	27.0	25.0
キレイ	33.2	30.5
ウスシブ (若々しさなど)	18.1	17.2

(注) 2018年度に開催した「秋田の酒き酒会」でアンケートを実施し、95人が回答



## 2 新品種の特徴

### (1) 一穂積

「一穂積」は、新潟県育成の「<sup>こしたんれい</sup>越淡麗」を母に、「秋田酒こまち」を父に、2001年に人工交配され、2017年に品種登録出願となった(図表3)。

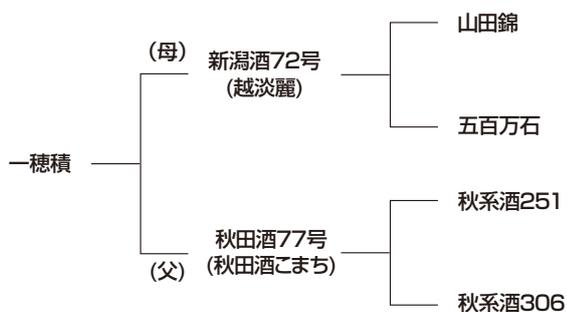
「越淡麗」は、「山田錦」を母に、「五百万石」を父に持つ。なお、酒造好適米は、味わいは母系の性質を受け継ぐと言われる。

「一穂積」の栽培特性をみると、早晚性は秋田県で主に栽培される2品種「秋田酒こまち」、

「美山錦」と同等のやや早生となる。収量性は2品種と同等、千粒重(米粒の大きさ)は2品種の中間程度となっている。

醸造特性では、清酒の色沢や香味を損ねる玄米タンパク質が「秋田酒こまち」並みに低く、酵母の特徴を引き立てやすい。味わいは、雑味が少なく、キレがあり、醸造試験場は「淡麗で、消費者に広く受け入れられる」と評している。2021年度は蔵元11社が本格醸造を行っている。

図表3 「一穂積」の系譜



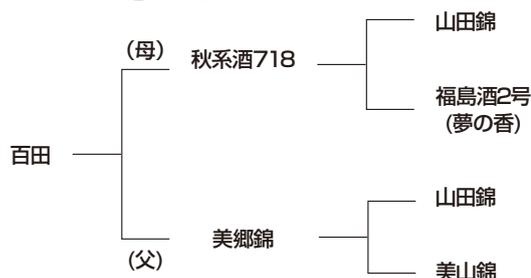
資料：秋田県農業試験場(以下、図表4も同じ)

### (2) 百田

「百田」は、「秋系酒718」を母に、「美郷錦」を父に、2010年に人工交配され、2018年に品種登録出願となった(図表4)。両親とも山田錦を母とする秋田県育成系統という特徴がある。一般的に酒造好適米の開発には十数年を要するが、

「百田」は試験醸造の早い段階で味わいが「山田錦」に近いことが分かり、8年という異例の短期間で品種登録出願にこぎつけた。

図表4 「百田」の系譜



栽培特性はやや早生で、収量性は「秋田酒こまち」、「美山錦」には及ばないが、穂数が多く、千粒重は「秋田酒こまち」並みとなっている。

醸造特性では、「秋田酒こまち」よりも玄米タンパク質が低く、「山田錦」のように後味がふくらみ、芳醇で深みのある味わいに仕上がる。醸造試験場は「酒質は山田錦を超える可能性がある」と期待を寄せる。2021年度は蔵元9社が試験醸造を行い、2022年度から本格醸造が始まる。

## 3 「オール秋田」の清酒の幅が一層広がる

秋田県は元々、酵母の種類も多く、原料から杜氏まで「オール秋田」の酒造りが盛んであるが、県内の蔵元では自社または地元契約農家が生産する米の使用など県産米へのこだわりを通じて地域性をアピールし、他産地との差別化に取り組む事例がみられる。消費者が清酒を選択するポイントは、味わいのほか、ブランドコンセプト、ストーリー性、料理との相性など多様化しているため、酒造好適米の新品種の登場により、県産酒はバリエーションが広がるとともに、付加価値が高まった。

期待を背負う「一穂積」と「百田」であるが、仕込んだ清酒はコロナ禍で大規模なPRイベントを開催できないでいる。このため、SNSでの情報発信、オンラインによる各蔵元の飲み比べイベントの開催など地道なアプローチにより、消費拡大を実現していくことを期待したい。

(相沢 陽子)