

新規酒造好適米「秋田酒こまち」の栽培技術確立と産地ブランド化

- 1 中核機関・研究総括者
秋田県農林水産技術センター 高橋 仁

- 2 研究期間
2006～2008 年度（3 年間）

- 3 研究目的

新規酒造好適米「秋田酒こまち」は、「山田錦」並の酒造適性を持つ品種として、秋田県内で栽培が拡大しているが、胴割粒の発生や心白発現のバラツキに加え、タンパク質含量のバラツキが酒造現場で問題となっている。そこで、秋田県立大学の酒米のタンパク質組成に関する研究成果を用い新たな玄米品質評価を基準とし、胴割粒、心白発現状況を考慮した栽培方法と「秋田酒こまち」のタンパク質組成の特徴を活かす新たな酒造技術を開発する。

- 4 研究内容及び実施体制

- ① 「秋田酒こまち」の高品位安定生産技術の確立（秋田県農林水産技術センター）
「あきたこまち」で確立した玄米品質と栽培法に関する施肥試験などの解析手法に基づき、栽培条件と胴割粒の発生、心白の発現状況及びタンパク質組成との関係を解明する。
- ② 「秋田酒こまち」の原料米タンパク質組成と清酒呈味の関係解明（秋田県立大学、秋田県農林水産技術センター、）
タンパク質組成と清酒呈味成分の関係解明により、原料米のタンパク質含量および組成を用いた玄米の品質評価法を開発する。
- ③ 「秋田酒こまち」に適した酒造法の確立と新商品開発（秋田県農林水産技術センター、秋田県酒造組合）
「秋田酒こまち」のタンパク質組成の特徴を活かした酵母及び麹菌の選択及びその酒造法を確立することで、普及価格帯の純米酒の高品質化を実現する。

あきた企業活性化センターはコーディネート機関とし、全体計画の研究推進を行うとともに、純米酒の新規商品の開発と流通を促進し、高品位流通に向けた事業への展開を企画する。

- 5 目標とする成果

「秋田酒こまち」のタンパク質組成を基準にした原料米品質評価を用いた高品位酒米の安定生産技術、及びタンパク質組成に適した醸造微生物や酒造法の開発により純米酒を中心にした新規商品の拡大が図れ、地域の酒米生産流通と酒造産業の活性化が期待できる。

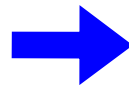
新規酒造好適米「秋田酒こまち」の栽培技術確立と産地ブランド化

酒造好適米「秋田酒こまち」の開発

精米特性良

低タンパク質

高消化性



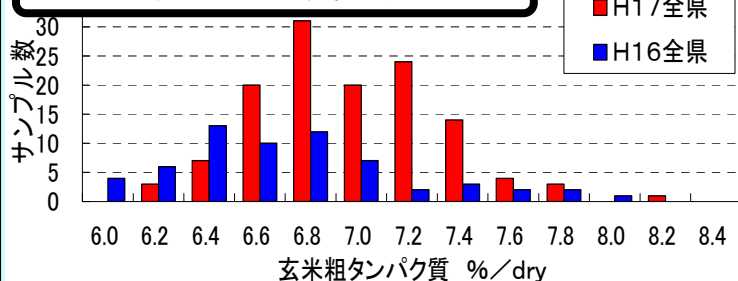
高級酒
に好適



課題：清酒品質のバラツキの克服

玄米品質のバラツキに由来
タンパク質・胴割粒・心白粒

例：玄米タンパク質の現状



原料米のタンパク質組成

→ 麴の特性に影響・清酒の味に影響

「秋田酒こまち」の高品位安定生産技術
タンパク質の特性を活かした酒造法

実施体制

「秋田酒こまち」の安定栽培技術

農林水産技術センター

酒米のタンパク質組成の研究

秋田県立大学

「秋田酒こまち」の酒造技術

農林水産技術センター

酒造実証試験、新商品開発

秋田県酒造組合

新技術・新商品事業化支援

あきた企業活性化センター

「秋田酒こまち」ブランド化



本研究の導入効果

玄米のタンパク質評価法

新商品の高品位流通システム

栽培面積 95ha → 250ha (H20産)
純米酒比率14.5% → 25% (H23酒造年)
経済効果 農業 5億円増加
酒造業 15億円増加