

大分県における地場醸造企業を対象とした 麦の品種選定と育種



大分県農林水産研究指導センター
農業研究部 水田農業グループ
白石真貴夫

試験研究の概要

- ◆ 大分県には、焼酎、味噌、醤油など麦を原料とする多くの地場産業が集積し、全国有数の生産規模を誇る企業も立地している。
- ◆ また、平成12年から麦の民間流通制が導入されたことに伴い、大分県では焼酎用大麦、醤油用小麦を相次いで導入し、地場企業をエンドユーザーとした麦産地作りを進めている。
- ◆ 私は麦の民間流通が始まる前から、**品種選定（育種）担当者の1人**として、地場企業と共同研究に関わってきた。
- ◆ 本プレゼンでは、関係者の皆様と一緒に取り組んできた一連の試験内容とその成果について紹介する。

1 地場産業との連携の原点

— 味噌業界へ直接原料供給するきっかけ —

麦味噌原料用裸麦「イチバンボシ」を選定（平成元～4年）
〔農業技術センター（現農林水産研究指導センター）〕

生産側
(県、旧宇佐農協)

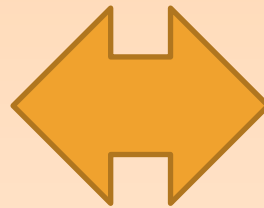
「ベニハダカ」から
「イチバンボシ」へ変換



裸麦の
生産性向上



マッチ



実需側（大分味噌）

自然乾燥（DAG）
による原料麦確保



他メーカーとの
商品の差別化



2 地場焼酎醸造業界との連携開始 (平成5～6年)

【背景】

- ・ 焼酎原料麦に関する研究がない。
- ・ 酒造好適米「山田錦」に匹敵する大麦品種がない。

【試験内容】

- ・ 課題名 焼酎原料に適した大麦の選択と評価法の確立
- ・ 参画機関 本格焼酎技術研究会
工業試験場（現産業科学技術センター）
農業技術センター

【成果】

- ・ 小規模水準の麦焼酎醸造試験方法を提案
- ・ 焼酎醸造適性に関して麦の品種間差を示唆

3 焼酎、味噌業界と連携した官民共同研究 (平7~10年)

【背景】大分県に「異分野公設試験研究機関推進事業」

【試験内容】

- ・課題名 「焼酎および味噌原料用大麦の高品質生産技術」
- ・参画機関 (焼酎) 地域技術振興財団、本格焼酎技術研究会
産業科学技術センター、農業技術センター
(味噌) うすき生物科学研究所、味噌醤油協業組合
農水産物加工総合指導センター(現産業科学技術センター内)
農業技術センター

【成果】

- ・焼酎用大麦「ニシノホシ」選定
- ・味噌用裸麦「トヨノカゼ」選定



令和3年西の星賞Web贈呈式
(17回目、西の星誕生20周年)



4 民間流通地方連絡協議会を通じて できた醤油業界との連携（H11～15）

【背景】

- ・ 地場の醤油産業からの地元産麦の供給要望
- ・ 県産麦使用で生産者の顔がみえる製品作りを指向

【試験内容】

（第1段階）醤油用小麦開発準備委員会（H11～15）

大分醤油協業組合、二豊醤油協業組合
農業技術センター、農林水産加工指導センター
県庁（生産原課、専門技術員）

（第2段階）醤油用小麦開発プロジェクトチーム（H13～15）

生産者、全農・地元JA、市町村、県試験機関
普及センター、県庁



【成果】

- ・ 醤油用小麦「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」選定
- ・ 開花期追肥法の開発



5 焼酎用大麦、初の県単育種 (平成17～26年)

【背景】

- ・ 県焼酎業界から県ブランド商品開発のための県独育成品種の開発要望

【試験内容】

- ・ 課題名 「大分ブランド確立のための焼酎用大麦品種の開発」
- ・ 参画機関 県酒造組合
農林水産研究指導センター
- ・ 育種法 半数体育種と耐病性遺伝子のDNAマーカー選抜を採用

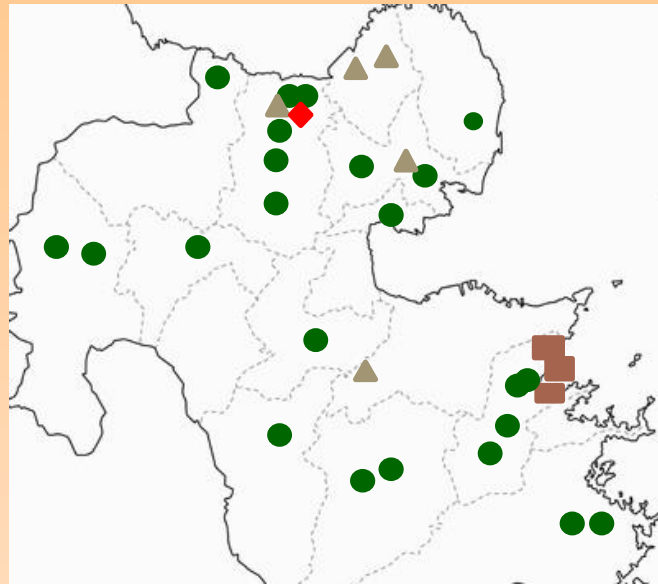
【成果】 焼酎用大麦「トヨノホシ」の育成



大分焼酎1号（後の「トヨノホシ」）



大分県酒造協同組合による大分県知事報告会（2017年3月）



- 焙耐製造業
- 味噌醤油製造業
- ◆ パン製造企業
- ▲ 青汁製造業

県内産麦を加工原料とする企業

麦民間流通制度導入後、地場企業独自の取組みもあり、県産麦の利用形態も増え、産地と地場企業が一体となった地域ブランドが形成されている。今年度からは、青汁やパンの地場企業と連携も始まっている。

本取り組みは概ね30年に亘っています。多くの方々と出会い、多くのご指導、ご助言をいただきました。すべての関係者の皆様に対し、深甚の謝意を表します。