

# 1

## 「華さやか」を用いて今までにない風味のお酒造り

### 要約

米のタンパク質の構成が一般の米とは異なる、新しい酒米品種「華さやか」ができました。このお米を使うと、今までにない風味で、日本酒になじみがない人にもおすすめな、新しいタイプのお酒ができます。

## 研究成果の概要

### 1. 背景・目的

米に含まれるタンパク質の割合が、一般米とは異なる酒米品種と、この米を使った今までにない風味で香味に特徴がある新たなタイプのお酒造りを目指しました。

### 2. 内容

- 耐冷性、いもち病抵抗性など栽培特性が優れ、米のタンパク質構成割合が一般米と異なる新しい酒米品種「華さやか」を育成しました。
- 「華さやか」を100%使った酒はワイン風となり、使用比率で風味の異なる清酒設計ができます。
- ブレンド米の大規模な醸造を行い、実用性を確認しました。
- 県内の酒造会社に醸造方法の技術移転、醸造法等に関する情報提供を行いました。

### 3. 活用等

これまで日本酒に余りなじみのない人でも美味しく飲める、爽やかなワイン風の新しいタイプの清酒商品の開発ができます。



写真 「華さやか」の玄米

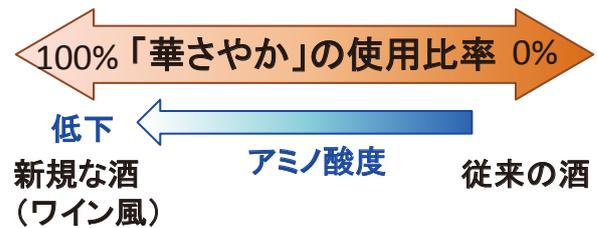


図 「華さやか」の使用方法

「華さやか」を混米し醸造するとアミノ酸が減少するため、従来の清酒のくどさを軽減した清酒やワイン風の清酒が設計可能です。

## 関連情報

- 平成26年6月「華さやか」ブランド推進協議会（酒米生産農家、精米業者、酒造会社7社が参画）を設立し、酒の品質向上、知名度を高めるための取り組み等を進めています。
- 品種登録：華さやか（平成26年2月出願公表、第28546号）
- 特許出願：酒類、その製造方法、酒類香味調整方法および醸造用米（特願2013-065280号）

農林総合研究所 水稻品種開発部 Tel. 0172-52-4312 E-mail nou\_souken@aomori-itc.or.jp  
弘前地域研究所 食品素材開発部

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center  
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

