

# 進む酒米産地化



## 三戸で「華想い」作付け開始

青森県南地方で、酒造好適米（酒米）を巡る動きが活発化している。大吟醸酒など高級志向の日本酒に使われる県産酒米「華想い」の生産は、これまで弘前市の一部に限定されていたが、今年から三戸町でも本格的にスタート。県南向け新品種も近くデビューする見通しで、蔵元や生産者の期待は高まっている。

（右端修平）

## 県南向け新品種 近く登場

華想いは、50%以下の精米が求められる大吟醸酒や純米大吟醸向けの酒米として県産業技術センターが開発。2002年に奨励品種となり、県内の蔵元で広く使われているが、生産は気候条件が良い弘前市内の一部のみだった。

ただ、近年は県南の蔵元から「地元でも作付けしてほしい」との声が上がり、八戸農協水稲部会の三戸酒米支部が15年産から試験栽培に取り組んできた。16年産で試験醸造し、17年産で正式に注文を受けた。

酒米は主食用米よりも栽培管理が難しいが、同支部では県内で最も多く生産されている純米酒用の「華吹雪」で培ったノウハウもある。会員は21人で、現在は酒米25畝のうち2畝で華想いを手掛ける。

同町は県南では比較的、夏場の天候に恵まれているのも大きい。今年は8月の

青森県南地方でも生産が始まった酒造好適米「華想い」

＝9月上旬、三戸町斗内

低温と日照不足で沿岸部を中心にコメの収量減が懸念されているが、酒米の出来は悪くないという。

高品質生産を目指し、同支部ではタンパク質の含有量を測定する食味計も新たに導入した。松本義友支部長は「栽培リスクはある

が、食用米より価格も高く魅力がある。県南でも良いものが作れると証明し、後継者の確保にもつなげた」と意気込む。

一方、県南向け新品種「青系酒195号」は、同センター農林総合研究所（黒石市）が開発。耐冷性や耐病性に優れ、大吟醸酒にも使える適性がある。現在は、十和田市とおいらせ町の計3カ所で試験栽培されており、近く品種登録出願を経て名称も発表される。早ければ来年度から栽培と醸造が始まる見通しだ。

こうした動きを蔵元も歓迎する。八戸酒造の製造責任者を務める駒井伸介常務は「農家とのコミュニケーションも取れるので、地元に近い場所での栽培は安心できる。生産者も一生懸命で品質も良さそうなので、酒造りが楽しみ」と期待を寄せた。

平成29年9月21日 デーリー東北 掲載

この記事は当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです。