

農林総合研究所では、これまでとは全く異なるタイプの酒米品種を育成した。この品種は「華さやか」で、弘前地域研究所がこれを使って試験

# 未来を開く

青森産技センター報告

—22

的に日本酒を製造した結果、アミノ酸が少なく、非常にすっきりとした味わいになることが分かった。開発までの取り組みを紹介する。

## 酒米「華さやか」

# アミノ酸少なく味淡麗

## パン利用膨らみ大きく

2002年に発表された本県を代表する酒米「華想い」をいくつかの品種から選ぶ過程で、

2002年に発表された本県を代表する酒米「華想い」をいくつかの品種から選ぶ過程で、

2002年に発表された本県を代表する酒米「華想い」をいくつかの品種から選ぶ過程で、

2002年に発表された本県を代表する酒米「華想い」をいくつかの品種から選ぶ過程で、

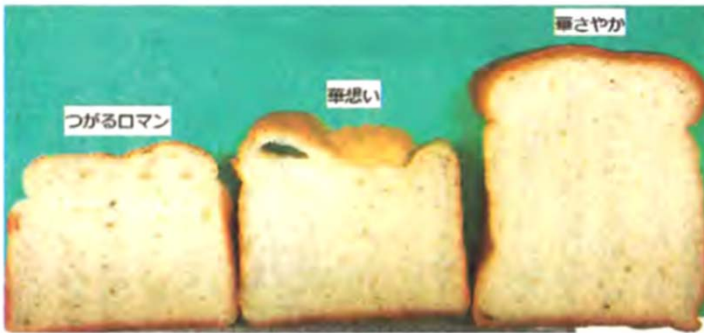
程で、あまりにもあっさりとした味わいで、当時好まれていた大吟醸の酒質ではなかったため、選抜から漏れた品種があった。これが後の華さやかだった。

弘前地域研究所では、この品種が通常の酒米に比べ、アミノ酸度が格段に低かったことに関心を持ち、研究を開始。11年、この品種に含まれるタンパク質が特殊で、酵素による分解を受けにくい「プロテグルテリン」という物質を多く含んでいることを発見した。通常の酒米では、日本酒を作る過程でタンパク質が分解

華さやかを原料とした日本酒



米粉を使ったパン。華さやかを使用したパンの膨らみが大きい



実証した。県内の農業

生産者や酒造メーカーの実地試験においても良好な結果を得たことから、県内事業者への普及を図った。華さやかは15年に品種登録。現在、華さやかの日本酒は6社で製造され、好評を得ている。

さらに、華さやかは別の特徴も持っている。農産物加工研究所の試験で、パンに利用した際に、通常の米のパンに比べ、膨らみが大きいことを確認した。特殊なタンパク質が小麦グルテンに取り込まれるため、気泡が抜けにくく膨らみやすいと想定される。現在パンは県内企業2社で製造、販売されている。

この特性をさらに詳しく調べるために、弘前大学農学生命学部と共同で、特殊なタンパク質を人間が食べたときの健康機能について、研究を進めている。

(弘前地域研究所食品素材開発部 齋藤知明)

東奥日報 平成28年9月9日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。