



青森産技

あおもりの未来
技術でサポート

プレスリリース

AITC Press release 2019.10.16

青森産技開発品種

酒造好適米「吟烏帽子」展

-ヤマセを克服した酒米、「吟烏帽子」を作った研究者たち-

を開催します！

弘前工業研究所

地方独立行政法人 青森県産業技術センター

★組織名称の表記についてのお願い

地方独立行政法人青森県産業技術センターは県庁の組織ではありません。

地方独立行政法人青森県産業技術センターの名称を省略して表記する場合は、地方独立行政法人であることが明確に分かるよう、「(地独)青森県産業技術センター」又は、当センターの略称「青森産技」をお使いくださるようお願いいたします。

また各研究所の表記につきましても、「県〇〇研究所」ではなく、「(地独)青森県産業技術センター〇〇研究所」、又は「青森産技〇〇研究所」と表記してくださるようお願いいたします。

青森産技開発品種 酒造好適米「吟烏帽子」展

-ヤマセを克服した酒米、「吟烏帽子」を作った研究者たち-
を開催します！

●概要

地方独立行政法人青森県産業技術センターでは、青森の食産業振興のため、令和元年10月18日～20日、青森産技開発品種 酒造好適米「吟烏帽子」展を開催します。

展示会では、県民の酒造好適米への理解の促進を図るため、当センターの研究者をはじめ、研究に御協力いただいた杜氏や米生産者による一般公開の講演会を実施します。

また、研究開発の一端を概説し、酒造好適米について様々な視点で体験でき、多くの人が楽しめるような内容となっております。

記

【取材希望日時】

日 時: 10月18日(金) 17時～19時

場 所: 八戸ポータルミュージアム はっち 1階: はっちひろば

住 所: 青森県八戸市三日町11-1

【「吟烏帽子」展18日の内容】

- 展 示: 米生産者・酒造企業・研究者パネル展示、稲・米実物体験など
- 記念トーク: 18時～19時 「酒造好適米『吟烏帽子』の開発秘話」
平館昭彦(米生産者)+駒井伸介(八戸酒造)+前田一春(農林総合研究所)
- 試 飲: 吟烏帽子使用酒(数量限定)八戸酒造、桃川、鳩正宗、関乃井
試飲時間: 17時～19時
- 参集範囲 : 一般県民



吟烏帽子 粳



吟烏帽子 稲刈り風景

【担当者】(地独)青森県産業技術センター 弘前工業研究所

所在地 : 弘前市扇町1-1-8

担 当 : デザイン推進室 工藤洋司

電 話 : 0172-55-6740 FAX : 0172-55-6745

E-mail : yoji_kudo@aomori-itc.or.jp

酒造好適米「吟烏帽子」について (1)

● 酒造好適米「吟烏帽子」とは

酒造好適米「吟烏帽子」は、県南地域の酒造メーカー及び米生産者からの要望「冷涼な地域で安定生産できる酒造好適米の開発」に応えた新しいお米の品種です。

先人たちが青森の地で長く続けてきた寒さに強いお米を開発するという研究を受け継ぎ、選抜・改良を繰り返して出来た酒造好適米です。

純米酒から大吟醸酒まで幅広い用途に向くもので、今年は県南・下北地域の酒造4社が地元の農家と協力し吟烏帽子を使用した日本酒の生産を行いました。

● 酒造好適米「吟烏帽子」展の内容

1. 展示会名: 酒造好適米「吟烏帽子」展

— ヤマセを克服した酒米、「吟烏帽子」を作った研究者たち —

2. 開催日時: 令和元年10月18日(金) 17時～19時 (記念トーク1: 18時～19時)

(試飲: 17時～19時)

10月19日(土) 10時～19時 (記念トーク2: 15時半～16時半)

(試飲: 17時～19時)

10月20日(日) 10時～16時

3. 会場: 八戸ポータルミュージアム はっち 1階: はっちひろば

4. 観覧料: 無 料

5. 主 催: 地方独立行政法人青森県産業技術センター

6. 協 力:

青森県酒造組合・有限会社関乃井酒造・八戸酒造株式会社・鳩正宗株式会社・桃川株式会社・
酔っ払いに愛を実行委員会(50音順)

酒造好適米「吟烏帽子」について (2)

7. 展示内容

○パネル展示

- ①「吟烏帽子」命名の由来(えんぶりなど)
- ②吟烏帽子の系譜と誕生までのあゆみ(研究について)
- ③酒造工程(お酒の造り方)
- ④写真(吟烏帽子の季節の移り変わり／生産者／酒蔵) など

○稲の展示(酒米の稲紹介とうるち米との比較体験)

吟烏帽子、華吹雪、華想い、華さやか(酒米)／青天の霹靂(うるち米)

○米の展示(酒米とうるち米の比較体験)

酒造好適米(吟烏帽子／玄米、精米、40%精米)

(華シリーズ／玄米、華想い40%精米、華吹雪55%精米、華さやか60%精米)

主食米(青天の霹靂／玄米、精米、50%精米)

○体験コーナー(香、麴、酵母の観察)

8. 記念トーク

18日(金) 18時～19時 「酒造好適米『吟烏帽子』の開発秘話」

平館昭彦(米生産者)+駒井伸介(八戸酒造)+前田一春(農林総合研究所)

19日(土) 15時半～16時半 「地元酒米で作る日本酒の価値」

駒井伸介(八戸酒造)+小泉光悦(桃川)+佐藤企(鳩正宗)+齋藤知明(弘前工業研究所)

9. 試飲

酒造4社(八戸酒造、桃川、鳩正宗、関乃井)の吟烏帽子使用酒(数量限定)

試飲日時:10月18日(金) 17時～19時、19日(土) 17時～19時

主な研究者たち

「吟烏帽子に関わる主な研究者」 生産者



平舘昭彦様



木村勝行様



佐藤進様

酒蔵メーカー



八戸酒造 八戸伸介様



桃川 永繁元祝様



鳩正宗 桂藤正様



関之井 笠澤武人様

青森産技



水稲 前田一峯



水稲 須藤亮



酒造 齋藤知明



酒造 小倉晃

● 八戸ポータルミュージアムはっち (会場)

青森県八戸市三日町11-1
TEL.0178-22-8228 FAX.0178-22-8808
E-mail:hacchi@city.hachinohe.aomori.jp
開館時間/9:00~21:00

● 担当者

(地独)青森県産業技術センター 弘前工業研究所
所在地:弘前市扇町1-1-8
担当:デザイン推進室 工藤洋司
TEL:0172-55-6740 FAX:0172-55-6745
E-mail:yoji_kudo@aomori-itc.or.jp



八戸ポータルミュージアムはっち(図、Google map より)