

## 3

## 日本酒テロワールを実現した「吟烏帽子」

夏季冷涼な地域でも安定生産が可能な寒さに強い酒造好適米品種「吟烏帽子」を育成しました。県南地域を中心に作付けされ、県内の酒造会社が商品化しています。

## 要約

## 研究成果の概要

## 1 背景・目的

日本酒製造業界では酒蔵周辺の地域で原料米を生産し、その土地の米、水、風土等にこだわり、商品価値の向上を図るというワインでいう「テロワール」への意識が高まっています。

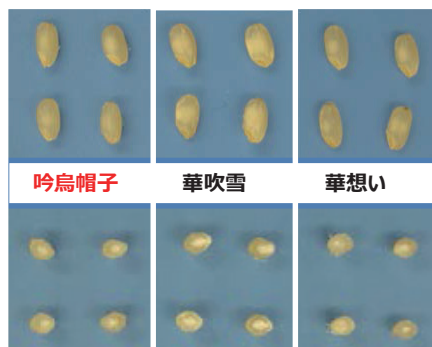
そこで、夏季冷涼になりやすい地域でも安定的に高品質生産が可能な酒造好適米の育成に取り組みました。



「吟烏帽子」の草姿

## 2 内容

- 現在作付けされている酒造好適米品種「華吹雪」「華想い」に比べ、成熟が早く、寒さや病気に強い特長があります。
- 玄米の品質は、小さい心白しんぱくが粒の中心に入り、高度精米時でも割れや砕けが少なく優れています。
- 純米酒から大吟醸酒まで幅広い用途に適しています。



玄米(上)と切断面(下)

## 3 活用等

- これまで夏季冷涼等により酒造好適米品種の作付けが難しかった地域での栽培が可能になりました。
- 令和元年度は、東通村、おいらせ町、十和田市、三戸町などで約8ha作付けされています。



吟烏帽子で造ったお酒

## 関連情報

- 「吟烏帽子」という名称は、県南地域を象徴する「えんぶり」の烏帽子の格調高い姿と、実ってこうべをたれた稲の姿を重ね、さらに酒造米を意識して命名されました。
- 県南地域を中心に作付けされ、令和元年度から日本酒が商品化されています。

農林総合研究所 水稻品種開発部

Tel. 0172-52-4346 E-mail nou\_souken@aomori-itc.or.jp

弘前工業研究所 発酵食品開発部・デザイン推進室

Tel. 0172-55-6740

E-mail kou\_hirosaki@aomori-itc.or.jp



青森産技

あomorいの未来  
技術でサポート