

酒造好適米

吟烏帽子展
ぎんえぼし

—ヤマセを克服した酒米、「吟烏帽子」を作った研究者たち—

入場無料

令和元年

10月18日(金) 17時-19時
19日(土) 10時-19時
20日(日) 10時-16時

はっちひろば

八戸ポータルミュージアム hacchi 1階 青森県八戸市三日町 11-1



開催概要

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「冷涼な地域で安定生産できる酒造好適米の開発」の要望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・下北地域の酒造四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。

吟烏帽子展では、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、多くの方が楽しめるような展示会といたします。

記念イベント

◆記念トークⅠ／「酒造好適米『吟烏帽子』の開発秘話」 10月18日(金) 18時 - 19時
「県南で育った米でおいしいお酒を造りたい」という思いを実現するまでの軌跡を、生産者・酒造者・研究者それぞれの視点で語っていただきます。

パネリスト：平舘昭彦氏（米生産者）、駒井伸介氏（八戸酒造(株)）、前田一春（青森産技）

◆記念トークⅡ／「地元酒米で作る日本酒の価値」 10月19日(土) 15時半 - 16時半
青森県南地方にある酒造三社の皆様に、それぞれの思う「地元で作る日本酒の価値」について語っていただきます。

パネリスト：駒井伸介氏（八戸酒造(株)）、小泉光悦氏（桃川(株)）、佐藤企氏（鳩正宗(株)）、齋藤知明（青森産技）

◆酒造四社の吟烏帽子使用日本酒試飲会 ※数量限定 10月18日(金)、19日(土) 17時 - 19時
（協力酒造：八戸酒造、鳩正宗、桃川、関乃井酒造）

主催／地方独立行政法人青森県産業技術センター

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）

後援／青森県・おいらせ町・三戸町・十和田市・八戸市・むつ市（市町村 50音順）

RAB 青森放送・青森朝日放送株式会社・あおもりインテリアコーディネーター倶楽部
青森ケーブルテレビ株式会社・公益社団法人青森県観光連盟・一般社団法人青森県工業会
あおもりデザイン協会・株式会社青森テレビ・朝日新聞青森総局・NHK 青森放送局
エフエム青森・産経新聞青森支局・デーリー東北新聞社・東奥日報社・東奥日報文化財団
公益社団法人日本グラフィックデザイナー協会（JAGDA）青森地区・日本経済新聞社青森支局
公益財団法人日本デザイン振興会・八戸工業大学・八戸商工会議所・八戸地域デザイン協会
株式会社八戸テレビ放送・毎日新聞青森支局・株式会社陸奥新報社・読売新聞青森支局
（企業等 50音順）

お問い合わせ（地独）青森県産業技術センター弘前工業研究所

青森県弘前市扇町 1-1-8 TEL:0172-55-6740 MAIL:kou_hiroken@aomori-itc.or.jp