

全国初、温暖化による気候変動に適した酒米品種を開発 「萌えいぶき」を使用した清酒を知事及び酒造関係者が試飲

～第119回 広島県清酒品評会 褒賞状授与式・祝宴会 4/18 (木) 於 ANA クラウンプラザホテル～

広島県は、JA 全農ひろしま、広島県穀物改良協会、広島県酒造組合、農研機構西日本農業研究センターと共同で、全国で初めて、温暖化による気候変動に適した酒米の新品種「萌えいぶき」を開発しました。

「萌えいぶき」の魅力を広め、新品種の生産の拡大やこれを原料とした清酒による、県産清酒の更なるブランディングの機運を醸成するため、4月18日に開催される「第119回広島県清酒品評会褒賞状授与式・祝宴会」(主催：広島県酒造組合)では、広島県知事が「萌えいぶき」について酒造業界関係者に紹介するとともに、これを原料にした新酒の試飲を行います。

試飲会では「萌えいぶき」を使った食品工業技術センター醸造による新酒を披露する予定です。今年は県内13社が商品化に取り組んでおり、今後「萌えいぶき」を原料とした商品が市場流通し、一般の方にも味わっていただくことが可能となります。

当日は酒造業界関係者への取材も可能ですので、
広島県発の「萌えいぶき」の魅力伝えるため、ぜひご取材をお願いします。

1 新品種「萌えいぶき」について

(1) 開発経緯

近年の温暖化の影響で、清酒の製造に使用される酒米の品質や原料利用率の低下が問題となっており、本現象は清酒の味わいにも悪影響を与えるため、酒造会社から高温登熟に耐性のある酒米の開発が求められていました。

そこで、稲が実る時期の高温による品質低下や原料利用率低下を抑制しつつ、中価格帯の純米酒製造に使用可能な品種の育成を目標として、平成24年から研究開発に着手しました。

県農業技術センターと農研機構西日本農業研究センターが交配した100通りの組み合わせの中から、県奨励品種の「改良雄町」と、多収で高温登熟性に優れる「なつほのか」を親とする「萌えいぶき」を選定し、令和4年1月に品種登録出願しました。令和5年3月から県の奨励品種に採用しています。

(「萌えいぶき」の品種登録出願名称は「広系酒45号」です。)

(2) 特長

- ・夏場の高温による登熟障害を受けにくく、品質や収量、原料利用率が安定している。
- ・県内で栽培されている他の酒米より収量が1～2割多い。
- ・醸造時に米が溶けやすく、豊かな味わいの酒になりやすい。
- ・精米の際に米粒が割れにくいため、米粒の外側を半分以上磨く大吟醸酒向けの原料としても使用できる。

(3) 名称

共同研究機関から出された58案の中から、新品種の使用を予定する県内酒造会社約40社による投票で選ばれ、令和5年10月1日の酒の日イベント(主催：広島県酒造組合)で発表されました。名称「萌えいぶき」には、豊かな大地の力強さと、作り手の夢や希望、熱い思いが込められています。



提供：広島県立総合技術研究所 農業技術センター

（「萌えいぶき」は、全国農業協同組合連合会から商標出願されています。（商願 2023-113057））

2 広島県清酒品評会褒賞状授与式・祝宴会について

- (1) 日 時：令和6年4月18日（木）17：00～
- (2) 場 所：ANA クラウンプラザホテル広島（広島県広島市中区中町7-20）
- (3) 出席者：県内酒造会社、広島県酒造組合会長 梅田 修 治、広島県清酒品評会審査長 おおどいりつし 大土井律之、
広島県知事 湯崎英彦、広島県議会議長 ほか
- (4) 内 容：午後3時30分～ 出品酒一般公開
午後5時～ 第119回清酒品評会褒賞状授与式
午後5時45分～ 第71回春季きき酒競技会表彰状授与式
午後6時25分～ 広島の酒祝宴会・湯崎知事による「萌えいぶき」紹介、試飲

【開催場所での取材対応窓口：広島県酒造組合 専務理事 大石】