

食品工業技術センター	担当	大土井、藪
	電話	082-251-7433
JA全農ひろしま	担当	宮本
	電話	082-431-5450
広島県酒造組合	担当	大石
	電話	082-221-9338

## 開発に10年 日本酒に適した米の新品種 新品種の名称を「日本酒の日」イベントで発表

日時：10月1日（日）12:45～ 場所：エキキターレ（広島市東区二葉の里）

広島県立総合技術研究所、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が共同開発した酒米の新品種「広系酒（ひろけいさけ）45号」の名称が決定しました。10月1日「日本酒の日」に開催されるイベント「第17回広島の酒祭り」（主催：広島県酒造組合）にて名称を発表します。この酒米を使った日本酒の生産は既にいくつかの酒造会社で開始されていますが、今回の命名式を契機に、米の生産及び酒の生産を拡大する予定です。多くの県民の皆様の元に美味しいお酒をお届けできるよう、取り組んでまいります。

### 1 新品種「広系酒45号」について

#### (1) 開発経緯

夏の高温による米の品質低下や原料利用率低下を抑制し、かつ、中価格帯の純米酒製造に使用可能な品種を目標として、平成23年から研究開発を開始しました。

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平成23年から交配を重ねた約100通りの組み合わせから、栽培特性や食品工業技術センターが評価した醸造適性を踏まえて、令和3年3月に、県奨励品種の「改良雄町」と、鹿児島県で普及する「西南136号」（品種名：なつほのか）を掛け合わせた系統から新品種を選抜しました。



「広系酒45号」の稲穂

提供：広島県立総合技術研究所 農業技術センター

#### (2) 特長

- ・夏の高温被害を受けにくく、品質や原料利用率が安定している。
- ・収穫量は県内で育つ他の酒米より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、米粒を多く削る大吟醸酒向けの原料としても使用できる。

### 2 名称決定について

上記の共同研究機関や県内酒造会社から提案された中から、まず、商標登録（出願：JA全農ひろしま）が可能な58案を選び、さらに各機関が参加した名称検討会によって6案を選抜。最終的に新品種を使用することになる約40の県内酒造会社の投票にて決定。

### 3 日本酒の日イベントについて

- (1) 日 時：令和5年10月1日（日）12:45～17:00（※酒米新品種名称発表式は12:45～13:00）
- (2) 場 所：エキキターレ（広島市東区二葉の里3丁目5-7）
- (3) 出席者：広島県知事 湯崎英彦（酒米新品種名称発表式のみ参加）、広島県酒造組合会長 梅田修治、県内酒造会社
- (4) 内 容
  - ア 12:45～13:00 酒米新品種名称発表式
  - イ 13:00～17:00 一般の方1,500名を対象にしたきき酒会、トークイベント等なお、取材の方々は新品種を原料にした日本酒※を試飲できます。

※賀茂鶴酒造(株)賀茂鶴、白牡丹酒造(株)白牡丹、(株)今田酒造本店 富久長、西條鶴酒造(株)西條鶴、山岡酒造(株)瑞冠