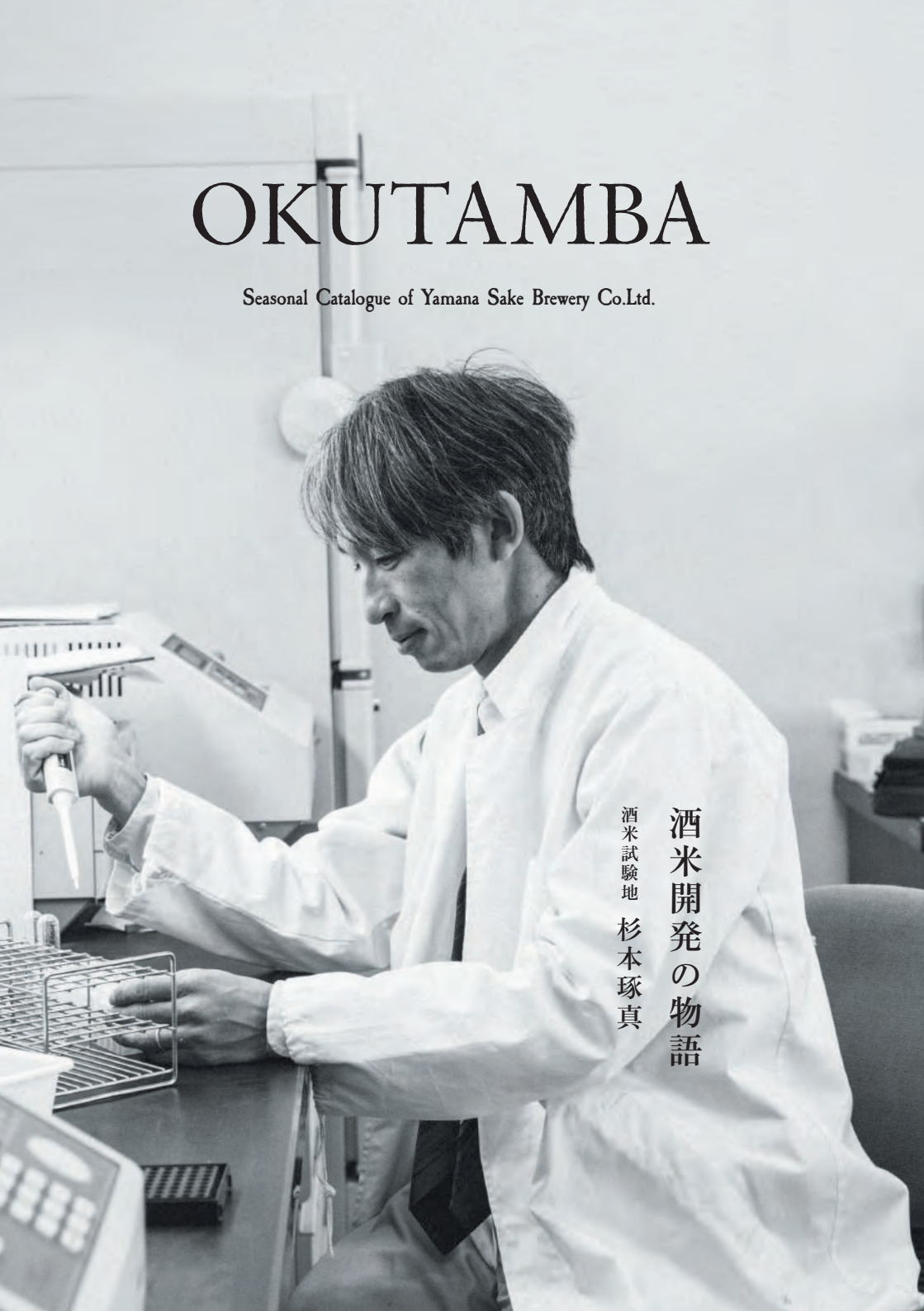
OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.



酒米開発の物語

酒米試験地　杉本琢真

特集

酒米開発の物語

5月下旬の晴れ渡る青空の下、兵庫県立農林水産技術総合センター・酒米試験地では研究用酒米の田植えが行われていた。杉本琢真氏が一本ずつ丁寧に植える次世代酒米“Hyogo Sake 85（ヒョウゴサケエイティファイブ）”。酒米王国・兵庫県が10年ぶりに開発した待望の新品種である。

OKUTAMBA 02 | COVER STORY

農家泣かせの山田錦

溯ること33年前の1986年、酒米試験地は新品種“兵系酒八十五号”の開発に着手した。山田錦はその醸造特性の高さゆえ“酒米の王者”と称され、兵庫県のブランド米としても名高いが、農家泣かせの酒米としてもまた王様級。晩生品種で、稲の背丈が高く、台風などで倒伏しやすく、加えて脱粒しやすい酒米である。素晴らしい醸造特性を引き継ぎつつ、農業的な観点で改良された品種の開発は業界に携わる誰もが望んでいることだった。

優良な遺伝子を受け継ぐ研究

通常は自家受粉するイネだが、新酒米を開発する際は別品種を交配する。花が咲く直前のタイミングでめしべの周りのおしべを取り除き、別の品種の花粉を授粉することで、新たな遺伝子を持った新品種を生み出す。“兵系酒八十五号”は山田錦を父、農業特性に優れた水原258号を母として交配。授粉が完了すると、生育期間を経て米がなる。そのそれぞれを田に蒔き、イネを生育させる。一本の

← 系統を溯り比較すると、“Hyogo Sake 85”の穂の短さは歴然である。

酒米試験地では分析用資料として膨大な数のDNA・イネ・米が保管されている。

イネから収穫した米なのに、遺伝子の受け継ぎ方は一粒として同じものはなく、一つの田圃で収穫時期も収量も背丈も違うイネが生まれる。その中から良質なモノだけを選別することを毎年繰り返すのに並行して、酒類総合研究所で醸造特性についても研究を重ねた。“兵系酒八十五号”の場合、背丈やコメ質が安定するまでに18年という長い歳月を要し、更に15年をかけて品種特性の把握と栽培方法の研究を行った。

酒米開発に魅せられた

杉本研究員が兵庫県立農林水産技術総合センターに採用されたのは1999年。未知の領域を開拓する品種開発に魅せられた。四季なり性苺の研究、丹波黒（大豆）の研究を経て、2006年から酒米試験地の業務に従事する。先人から受け継いだ酒米の研究は前述の通り非常にシビアで、世に出せるのは約10万個体の中からたったの1つ。それでも「いいイネが生まれてくるといつだって大きな希望を感じる」と笑顔を見せる。

世界へ羽ばたく次世代酒米へ

2018年6月1日、県指定の3蔵が醸造した新酒米による日本酒が一斉に蔵出しされた。海外輸出向けの醸造製品の原料米としても大きな期待を背負い、日本初のローマ字表記の酒米として命名された“Hyogo Sake 85”。山田錦から受け継いだ芳醇な香りとこの酒米特有のキレ味は国内外の酒通から上々の評価を受け、当蔵の商品“Hyogo Sake 85”も瞬く間に手元を離れた。麹菌を繁殖させる米の中心部である心白が大きく、また、その発現率も高いため、醸造現場での評価も高い。

多収、早生、かつ穂が短く、農業面でも山田錦の課題を解決できる。杉本研究員は、「非常にポテンシャルが高く、まだまだやれることがある」と意気込む。現在酒米試験地では約150種の新品種候補の育成と並行して、この酒米のさらなる普及を目指し、場内及び丹波地域で栽培法の改良に努めている。「新たな兵庫県のブランド酒米として世界で活躍してほしい」。大粒の汗で額を光らせながら、丁寧に苗を植え付けた。

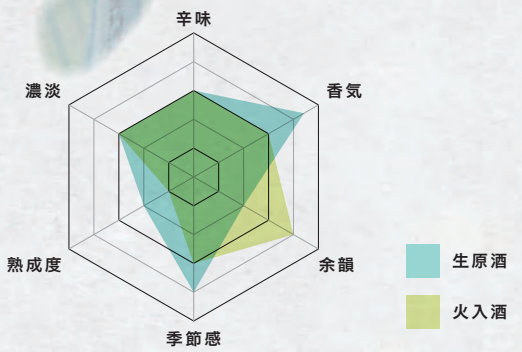
兵庫県立農林水産技術総合センター

酒米試験地 さかまいしけんち

1928年に酒米専門の試験研究機関として誕生。酒米の品種育成や栽培技術の開発を行ってきた。これまでに育成した酒米品種は「山田錦」「野条穂」「Hyogo Sake 85」など21品種。2019年4月に酒米研究交流館を新たに設置。酒造米の研究、栽培方法の研修、県民や小中高大学生などの見学・研修など、兵庫県が誇る酒米生産について学ぶことができる。

次世代酒米セット

Hyogo Sake 85



日本酒新時代の幕開け

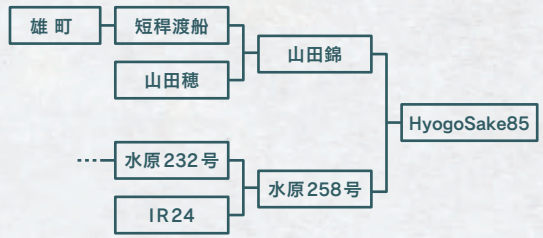
酒米試験地が長い歳月をかけて開発した“Hyogo Sake 85”。この“新しいお酒”を特別に生原酒でご用意、火入れ酒との飲み比べセットでお届けします。生原酒は林檎を思わせる爽快な含み香、すっきりとした喉ごし。火入れ酒は芳醇な旨味とキレ味。次世代酒米が、真夏の晩餐に新しい彩りを添えます。

Hyogo Sake 85 の基本情報

〈酒質〉純米吟醸 〈酒米〉Hyogo Sake 85
〈生産者〉ひょうたん農場（市島）
〈精米歩合〉60% 〈ALC〉16 度 〈容量〉720ml 〈保管〉要冷蔵

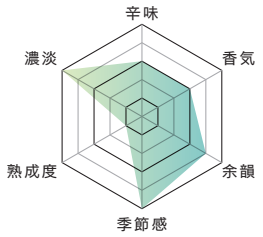
Hyogo Sake 85
育成系譜

現存する最古の酒米“雄町”が発見されてから150余年。当時群を抜いて人気を博したこの酒米に改良・育成を重ねて生まれたのが酒米の王者“山田錦（1936）”。長らく山田錦の天下が続くが、近年では雄町が再燃し、熱狂的ファン「オマチスト」まで登場。そこに待望の新品種“Hyogo Sake 85”！ 脈々と受け継がれる血統に、愛飲家の楽しみは増える一方。



Cloudy Sake

白く立ち上る打上花火

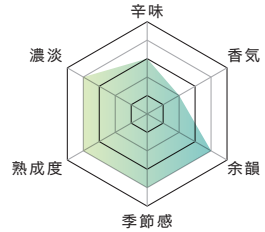


アルコールが凍る寸前のマイナス5℃で氷温貯蔵した微発泡のにごり酒。きめ細やかな炭酸に痺れる舌ざわり、凝縮された米の旨味が味わえます。熱々の蒲焼を肴に。

〈酒質〉純米酒 〈酒米〉複数米 〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉70% 〈ALC〉16度 〈容量〉720ml〈保管〉要冷蔵

Maruyama-river

海の見える町の硬水仕込み

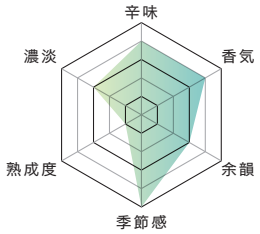


仕込み水に兵庫県豊岡市の旧酒蔵から湧き出る円山川水系の硬水を使用。丹波の軟水と比べ、コクと重みのある骨太な旨味ある酒となる。醤油や砂糖、香辛料を使った濃い味付け、揚げ物等と相性抜群。

〈酒質〉純米吟醸 〈酒米〉兵庫北錦 〈生産者〉細見武憲(市島) 〈精米歩合〉60% 〈ALC〉15度 〈容量〉720ml 〈保管〉常温

Non-Pasteurized Sake

天が満ちる夏夜の贅沢

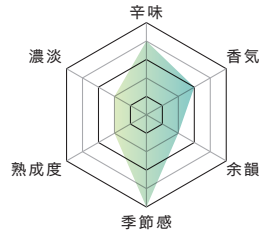


甘い香りにみずみずしい味わいが楽しめる軽快な仕上がりは真夏の食事に最適。太陽の恵みをいっぱいに受けた夏野菜とこの一本で極上の晩酌を。

〈酒質〉純米吟醸 〈酒米〉兵庫北錦 〈生産者〉近藤篤(市島) 〈精米歩合〉60% 〈ALC〉16度 〈容量〉720ml 〈保管〉要冷蔵

Yura-river

奥深い山里の軟水仕込み



300年枯れることのない湧き水で仕込んだ純米吟醸酒。穏やかな口当たりと優しい味わいは軟水仕込みならでは。出汁の利いた料理や淡泊で繊細な肴の味を引立てます。

〈酒質〉純米吟醸 〈酒米〉五百万石 〈生産者〉中川清二(春日) 〈精米歩合〉60% 〈ALC〉15度 〈容量〉720ml 〈保管〉常温

夏 ギフト商品

米の素性が光る
三本の自然酒
Natural Three

契約農家が有機農法で育てた酒米によるオーガニック純米酒。

○陽酒　古跡真一氏の山田錦。均整のとれたふくらみのある味。

△雨酒　山崎農園の雄町米。優美な香りと芳醇な味わい。

□土酒　宮垣農産の五百万石。淡麗な口当たりと美しい余韻。

○陽酒〈精米歩合〉60%　/ △雨酒〈精米歩合〉50% /
□土酒〈精米歩合〉60%　〈容量〉各720ml〈保管〉常温

夏 ギフト商品

夏を彩る完熟果実
果実の酒
Yuzu & Plum

奥丹波と最高級の和果実が出会いました。

ゆず　京都産多田錦の手しぼり生果汁を使用した華やかな風味。

うめ　紀州産南高梅を漬け、三年間蔵内で熟成させた濃厚な旨味。

※こちらの商品は7月1日発売予定です。

ゆず〈ALC〉7度〈原材料〉純米酒・柚子果汁・甜菜糖 / うめ〈ALC〉9度〈原材料〉梅・純米酒・醸造アルコール・甜菜糖
〈容量〉500ml〈保管〉常温

夏 ギフト商品

奥丹波の風土を堪能
卓
Taku

春から秋は稲を育て、冬は蔵に籠って酒造り。杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを一貫して手掛ける特別醸造品。愛する地元への想いが結実した究極のプライベート純米大吟醸。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百万石〈生産地〉青木卓夫(春日)〈精米歩合〉50%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保管〉冷暗所

王道を行く珠玉の一品
純米大吟醸
Junmai Daiginjo

門外不出の原々種から栽培される正統純血種の兵庫山田錦。この「酒米の王者」においても、検査段階で特等以上に格付けされたものを使用し、時間をかけて丁寧に醸しました。凛とした香り、絹のような舌ざわりに原料米の素晴らしさと職人技を感じます。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉山田錦〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉48%〈ALC〉16度〈容量〉720ml・1.8L〈保管〉冷暗所

蔵元徒然日記

少年時代、我が家の食卓の梅干しは梅肉が硬く締まり、皮には大きな塩の粒がついて半端無く辛かった。当時当蔵は家族と数名の地元のおばあさんで回っていたのだが、そのうちの一人が初夏になると、一年間漬け込んだものを毎年お裾分けしてくれたのである。その方はとても優しい人で良くしてもらったのだが、梅干しについては見る度に緊張して体が硬直したのを今でも覚えている。

いつごろか定かでないけれども、仕事の少ない夏に両親に連れていってもらった、都会の宿泊所の朝食に梅干しがついていた。いつも通り恐々と箸を伸ばすと、箸先で破けるほど皮が柔らかくて驚いた。口に運ぶと更なる衝撃、「甘くて美味い！」。それ以降"都会の梅干し"にはまり、家を出てからはあの塩辛い梅干しを口にすることもなくなった。

それでも大人になるにつれて食中に甘味を求めなくなり、甘い梅干しもその例外ではなくなった。やがて、身勝手な話だが、あの頃の塩辛い梅干しをもう一度食べたいという気持ちを抱くようになった。当時の従業員のおばあさんは既にこの世を去られた。

諦めかけていた先日、地元の農産物直売所で目に入った梅干し、それが大量の塩の粒に身も締まった感じでどうも怪しい。急いで購入、夕食時にいざ味見すると、これがかつて我が家の食卓に並んでいたものとまさしく同じなのである。箸では到底破れない強靭な皮と圧倒的な塩辛さ！懐古的な思いも相まって一層美味しくいただきました。

そろそろ梅の実の収穫期。

当蔵では数年前に仕込んだ梅酒がようやく蔵出しになります。

奥丹波 蔵元　山名

奥丹波 蔵元
山名酒造株式會社
創業江戸享保元年

公式サイトはコチラ
http://www.okutamba.co.jp

お買い物はコチラ
http://okutamba.shop-pro.jp

OKUTAMBA 02号　2019年6月14日発行　669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211　電話：0795-85-0015　E-mail：kuramoto@okutamba.co.jp