

平成 30 年 6 月 11 日

小売酒販組合 殿

石川県小売酒販組合連合会

(公印略)

「ふくいオリジナル酒造好適米・試験醸造試飲アンケート」結果について

平素よりご協力をいただき御礼申し上げます。

標記については、各単組から協力いただいたアンケート結果を取りまとめたので、別紙のとおり送付します。

(参考) ふくいオリジナル酒造好適米－開発の経緯

1. 背景 福井県はこれまでも奥越地方で五百万石の栽培が盛んであったが、近年収穫量が減少している。

福井県酒造組合では平成 26 年頃から、県や経済連とも連携して五百万石や山田錦を超える酒造好適米の開発に乗りだし、将来的には酵母や水なども含め、すべて福井県オリジナルの原材料を使用した高品質のブランド清酒の製造を目指している。

今回の試験醸造の対象となった 3 種の好適米には、それぞれ一長一短があるため、アンケートにより、一つに絞り込むこととなった。

2. 酵母 試験醸造には福井県食品加工研究所が新たに開発した酵母を使用している。

同研究所が開発した酵母では「FK-501」が吟醸酵母として多く使用されているが、今回の新酵母も 501 を基に培養された。

新酵母の特徴は従来の酢酸イソアミル主体の穏やかな香気特性を大きく損なわず、カプロン酸エチルの華やかさを付加したタイプといわれている。

3. 試験醸造 今回 1,200 本製造し、福井県及び全国の卸・小売酒販組合連合会へアンケートとともに試飲酒を送付している。