

## 酒米「兵庫錦」「Hyogo Sake 85」を用いた輸出用日本酒新製品の開発

県内酒造メーカー7社と、酒米の新品種「兵庫錦」「Hyogo Sake 85」を用いた輸出用日本酒の開発に取り組んだ。その結果、「兵庫錦」は、吟醸、大吟醸酒を好む香港市場向けに「Hyogo Sake 85」は、純米酒等を好む欧州向けに合計8つの新製品を開発した。

### 内 容

次世代酒米コンソーシアム※では酒米新品種による、海外の嗜好に応じた日本酒の開発と輸出促進を目的とし、県内酒造メーカーの輸出対象国である香港及び欧州において市場調査、嗜好調査を行った。その結果、香港では純米大吟醸酒、大吟醸酒の取り扱いが圧倒的に多いのに対し、欧州では普通酒、純米酒が多く、地域によって日本酒への嗜好に違いがみられた。このことから、香港向けには高精米歩合で香りの高い吟醸、大吟醸酒が、欧州向けには70%程度の通常精米歩合で、比較的味のある純米酒、普通酒が醸造コンセプトとして適していることが分かった。

これらのコンセプトに加えて、(独法)酒類総合研究所と共同で、酵母の種類による最適な醸造工程を検討し、その結果を連携酒造メーカーに提案した。「兵庫錦」については、高精米が可能で

あるため吟醸、大吟醸酒に適していることから、香港市場向けに5製品、「Hyogo Sake 85」については、低精米で純米酒等に適していることから、欧州向けに3製品を開発した(写真1)。

香港の複合的PR施設「Sake Central」(写真2)やアグリビジネス創出フェア2018等を活用して、新製品のプロモーションを行った。その結果、新品種を用いた日本酒の輸出货量及び額は平成30年度で3,756ℓ、6,120千円となった。

### 今後の方針

この取組成果について当センター酒米研究交流館(加東市)を活用して、県下酒造メーカーに情報提供し、「兵庫錦」「Hyogo Sake 85」の利用促進と輸出用日本酒製品の新たな創出に貢献する。

※農林水産省の「革新的技術開発・緊急展開事業(H28～30)」により、全国18の研究機関で構成される酒米育種、栽培、醸造、輸出に関する研究団体

杉本 琢真(農産園芸部)

(問い合わせ先 電話:0790-47-2412)

#### 「兵庫錦」を用いた新製品



#### 「Hyogo Sake 85」を用いた新製品



写真1 酒米新品種を用いた輸出用日本酒新製品



写真2 香港 Sake Central を活用した輸出用日本酒新製品のプロモーション