

工業技術センターにおいては平成13年度より茨城県独自の清酒を開発する目的で試験研究を進めて参りました。

茨城県農業総合センターで開発された初の酒造好適米「ひたち錦」と工業技術センターで開発された特定名称酒用酵母「ひたち酵母」を組み合わせた清酒は茨城県酒造組合と商品開発企画を共同で行い平成14年度の春より「ピュア茨城」シリーズとして販売が開始されました。

「しずく」「蔵なま」「秋上がり」といった季節ごとに微妙に変わる風味を楽しんでもらえるように企画したシリーズはいずれも好評で蔵元によっては数日で完売してしまうところもあった様です。



写真「ピュア茨城」試飲即売会

茨城県は60社あまりの清酒製造会社が存在する、関東地区では最も酒造りの盛んな県と言っても過言ではありません。質的にも非常に優秀な清酒を醸しているのは周知の事実ではありました。しかしながらイメージ・情報発信等で不得手な面があり茨城の地酒を強烈にアピールするに至っていませんでした。

工業技術センターでは茨城県の清酒の付加価値を高めるために平成7年度より清酒酵母の開発に着手してきました。そして平成11年度に「YS44」という酵母を開発することに成功しました。この酵母は現在「ひたち酵母」の愛称で県内の多くの蔵元でピュア茨城のみならず種々の製品に使用されています。

「ひたち酵母」は現在、特定名称酒に最も多く使用されている9号系酵母を親株として分離した茨城県にしかない独自の酵母です。バランスの良い香りとしつかりとした酸味、強い発酵力を兼ね備えた非常に使い

やすい優秀な清酒酵母です。この酵母は清酒酵母以外にも県内の特産物を利用した本格焼酎用の酵母としても使用されています。



写真「ひたち酵母」の顕微鏡写真

「ひたち錦」は12年前に茨城県農業総合センターが開発に着手し、平成13年度より品種登録申請された茨城県初の酒造好適米です。

大粒で余計なタンパク質が少なく、心白の出現が良好といった酒造好適米に必要とされる数々の性質を兼ね備えた、県内の酒造会社が長く待ち望んでいた待望の品種です。精米条件や消化性に独特の特徴があることが試験醸造の結果分かってきましたのでこのデータを各酒造場に提供して、「ひたち錦」使用の清酒が安全に発酵出来るようにしていくことが当センターの重要な業務の一つにもなっています。



写真「ひたち錦」の刈り取りイベント

県内でも非常に反響の大きいプロジェクトであり、昨年の各蔵のデータ分析や勉強会の積極的な開催により2年目のシーズンに向けての技術的な底上げを図っていくことがこれからの大切な課題です。

(発酵食品部 吉浦 貴紀)