

京都府の次世代酒米品種を用いた日本酒輸出促進のポイント

試験研究計画名：「山田錦」レベルの優れた適性を有する酒米新品種と革新的栽培・醸造技術の活用による日本酒輸出倍増戦略

地域戦略名：「山田錦」レベルの優れた適性を有する酒米新品種と革新的栽培・醸造技術の活用による日本酒輸出倍増戦略

研究代表機関名：兵庫県立農林水産技術総合センター

地域の競争力強化に向けた技術開発のねらい

京都府には独自の酒造好適米として「祝」が、また酒造用米として「京の輝き」が存在します。これらを原料として製造した日本酒を『京都ブランド日本酒』として輸出するために、「山田錦」を対照として輸出対象国別の嗜好性を明らかにします。

開発技術の特性と効果：

1. 海外市場の嗜好性調査

外国人の嗜好調査を行うため、「祝」、「山田錦」、「京の輝き」を用いた純米吟醸酒を用いて外国人向け試飲会を実施しました。2年間で合計 242 名に試飲していただいた結果、82%以上の方が使用原料米による酒質の違いを認識していました。品種別に比較すると、「祝」では“Smooth”、“Soft”、“Clean”という指摘が、また「京の輝き」では“Sharp”、“Complex”という指摘が多くありました。なお、国によっても嗜好が異なり、アメリカ合衆国と中国の方は「祝」を、フランスの方は「京の輝き」を高評価しました（図1）。

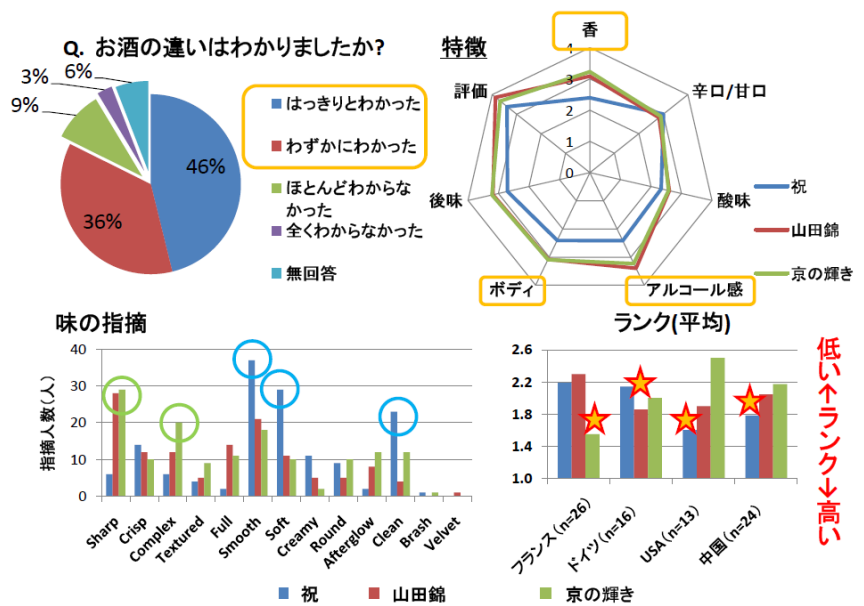


図1. 「祝」、「山田錦」、「京の輝き」を用いた試飲結果

「日本酒輸出ハンドブッカー米国編ー」（2018年3月JETRO 農林水産・食品部 国税庁酒税課）によると、日本酒の主な販売先は日本食レストランであり、アメリカ人が日本酒を飲むきっかけも日本食レストランです。同じく「日本酒輸出ハンドブッカー中国編ー」（同上）によると、日本食レストランの店舗数の増加にあわせて、日本酒の消費も増えていて、香りが上品で原料米の溶解性に由来するなめらかな酒質の「祝」が日本食にマッチしたと推測されます。また、「フランスへの日本酒の輸出ガイドブック」（2016年改訂）によると、フランス人はアルコール飲料購入額の内、ワインの購入額が55.6%を占めており、アミノ酸度が低くキレが良い一方で複雑な味も感じられる「京の輝き」の酒質が、ワイン圏の嗜好に適合したと推測されます。

2. 新規輸出アイテムの構築

「祝」は麴の破精廻りが良く、「京の輝き」は掛米品種として原料処理が容易で、溶解性も良いという特性を持ちます。そこで、麴米（総米の20%）に「祝」、掛米（総米の80%）に「京の輝き」を用いた大吟醸

酒（京都クラフト大吟醸）を製造し、次世代酒米コンソーシアム構成府県より提供された試験製造酒と共に試飲に供しました。

その結果、高評価であった「祝」と「京の輝き」と共に京都クラフト大吟醸は良好な評価を得られ、京都産米を用いた日本酒はどれも高評価を得たことから、3 アイテムが輸出用清酒として販売可能であることが確認できました（図2）。



| 製造業者 | 黄桜株式会社 | | |
|--------|---|--------------------------------|---|
| 酒米品種 | 祝 | 京の輝き | 麴米：祝/掛米：京の輝き |
| 製品 | 純米吟醸祝米 | 京の輝き 純米吟醸 なからぎ | 京都クラフト大吟醸 |
| 特定名称 | 純米吟醸酒 | 純米吟醸酒 | 大吟醸酒 |
| 精米歩合 | 60% | 60% | 50% |
| アルコール分 | 16度 | 16度 | 16度 |
| コメント | 京都で生まれた酒米「祝」を使用、なめらかな口当たり、米の旨みとコクがひろがります。 | 「まろやかですっきり」として飲みやすい、和食に合うお酒です。 | 麴に適する「祝」と掛米適性の高い「京の輝き」を、熟練の技術で丹念に仕込みました。ほんのりした甘味とキレのある淡麗な味わいです。 |

図2. 京都グループ輸出アイテム一覧

開発技術の経済性：

原料米による酒質の違いを海外の82%の方が認識していたことから、「祝」や「京の輝き」を用いることで「山田錦」とは異なる、香味に特長のある日本酒を製造でき、輸出アイテムの差別化が可能です。また、輸出対象国を絞ることで、マーケティングリサーチにかかるコストも削減可能と考えます。

こんな経営、こんな地域におすすめ：

本情報は、原料米「祝」と「京の輝き」の産地となる府県と酒造メーカーが連携して京都ブランドの日本酒を海外に輸出する際や、輸出対象国を設定する際、現地バイヤーや消費者に酒質の特性をアピールする際の活用をおすすめします。

技術導入にあたっての留意点：

今後はこれら3アイテム以外でも、京都府の酒造メーカーで京都産米を用いた日本酒の輸出が増加し、京都産米「祝」および「京の輝き」の更なる需要増が見込まれますので、高品質原料米の安定供給が益々重要となります。

研究担当機関名：(公)京都府立大学、黄桜(株)、(地独)京都市産業技術研究所

お問い合わせは：黄桜(株) 研究所

電話 075-611-4101

E-mail fujiwara_hisashi@kzkappa.co.jp

執筆分担：((公)京都府立大学 増村威宏、黄桜(株) 藤原久志、(地独)京都市産業技術研究所 廣岡青央)