

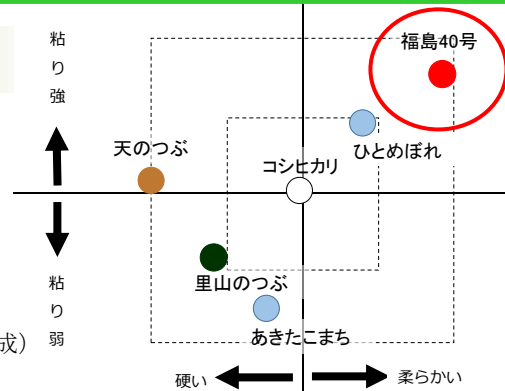
## I 「福島40号」の評価結果

### 「福島40号」の食味の特徴

【県農業総合センターの試験成績より】

- 食味
  - ・ 食味評価はコシヒカリ並の良食味
  - ・ 粒が大きく、柔らかい炊きあがり

右図：各品種の粘りと硬さのチャート図  
(食味官能評価のデータ等から福島県が作成)



### 流通関係企業や消費者への試食評価

【H30年度県委託事業での調査結果より】  
高価格帯の米を扱う百貨店等や高級米を常に購入する消費者からの評価が高い

|      | 流通関連ヒアリング評価※1                                     | 消費者の試食評価※2                        |
|------|---|-----------------------------------|
| 傾向   | ・百貨店、高級スーパー、量販店等、消費者の近くに位置する事業者から高評価              | ・他県産コシヒカリ、あきたこまちと比べ、福島40号を好む割合が多い |
| 主な感想 | ・『甘み・香り』が強く、柔らかめの食感<br>・他品種との差別化につながる個性のある米、主張する米 | ・『粘り・甘み』の印象が強く、特徴的な米との評価          |

※1 米卸事業者、首都圏の百貨店等17社への試食・ヒアリングを実施

※2 首都圏の400円/kg以上の高価格の米を常時購入している消費者約100名を対象に実施

## II ブランド化戦略の概要

### 調査結果からの「福島40号」の食味等の特徴

- 強い甘みと独特の香りがあり、柔らかめの食感
- 炊く際に水分量調整が必要(ひと手間をかける)
- 個性を持つお米

良食味で、個性があり、希少性の高い米としてPR

### ブランド化及び流通・販売戦略

#### ブランド化戦略

- ◆ 福島県産米全体の「けん引役」と位置づけ
- ◆ ターゲットは手間を惜しまず、ひととき美味しいお米を食べたい「こだわり層」
- ◆ 販売価格はプレミアム米相当の高価格帯

#### 流通・販売戦略

- ◆ 高級百貨店、高級スーパー及び高級飲食店等での消費者への販売・提供を主体とし、プレミアム米としての認知度を向上

## III 生産振興の基本的な考え方

### 基本的な考え方

- 1 本県のトップブランド品種として位置付け、品質・食味にこだわり、生産量を限定して販売
- 2 栽培基準を作成し、生産者の登録制等により、高品質・良食味で均質な米の生産を推進
- 3 新品種が県産米全体のイメージと価格をけん引

### 生産者登録制度の考え方

＜登録の形態＞

JAや集荷事業者が主宰する「研究会」などを新たに作り、各「研究会」などを県またはオリジナル米生産販売推進本部へ登録する

＜想定している登録要件等の考え方＞

- 新品種の栽培マニュアルに沿った栽培
- 第三者認証GAP等を取得していること
- 収穫した新品種は全量を出荷すること
- 食味・出荷基準に沿った、区分集荷・販売



## IV デビューに向けたスケジュール（想定）

|               |     |  |
|---------------|-----|--|
| 2019<br>(元年度) | 夏   | 品種名公募                                  |
|               | 10月 | 2020年度生産・販売方針、生産者登録制度の概要策定             |
|               | 3月  | 品種名称の公表<br>先行栽培者向け研修会                  |
| 2020<br>(2年度) | 4月  | プレデビューに向けた先行栽培の開始<br>本格栽培に向けた生産者登録制の開始 |
|               | 5月  | ロゴデザインの決定                              |
|               | 11月 | プレデビューイベントの実施                          |
| 2021<br>(3年度) | 4月  | 本格栽培開始                                 |
|               | 秋   | <b>本格デビュー<br/>(デビューイベントの実施)</b>        |



# 新たに県奨励品種に採用された県オリジナル酒造好適米について

令和元年6月 福島県(農業振興課・水田畑作課・農業総合センター・ハイテクプラザ会津若松技術支援センター)

- 新たな県オリジナル酒造好適米(系統名:福島酒50号)が県奨励品種に採用されました。品種名は公募により決定予定です。
- 栽培面では、成熟期はひとめぼれやコシヒカリと同時期で、五百万石よりも倒れにくく、栽培しやすいという特徴があります。
- 醸造面では、製造工程において一貫して高い技術が求められる米で、雑味が少なく、香り高い酒になりやすいといった特徴があります。
- 2020年のオリンピックイヤーには、新たな県オリジナル酒造好適米を使用した清酒を提供するデビューイベントの開催を予定しています。

## 1 新たな県オリジナル酒造好適米の特徴

### ○ 原料米の特徴

- 心白が大きく、はっきりと発現しやすい。
- 胴割粒が極めて少なく、玄米品質に優れる。
- 50%精米時の砕けやすさは、他の県奨励品種と比べて同程度～やや低い。



写真1 福島酒50号の籾と玄米

### ○ 清酒醸造の特徴

- 雑味が少なく香り高い酒質。
- 官能評価は「山田錦」と同程度。
- 他の酒造好適米よりも溶けやすいため、製造工程に高い技術が求められる。



写真2 福島酒50号の試験醸造酒

⇒ **精米歩合50%以下まで精米も可能(※)! 大吟醸にも対応できる酒米です。**

- 大吟醸酒や吟醸酒等の比較的贅沢な清酒用の米として、幅広い普及をめざす。

※ 県内の搗精業者と蔵元に御協力をいただいで実施した実規模精米試験・醸造試験は、2017年は精米歩合40%、2018年は精米歩合45%まで精米して実施しました。

## 2 試験等の経過と今後のスケジュール

|                |  |
|----------------|--|
| 2017年<br>(H29) | 春:栽培試験(1.2ha)<br>冬:醸造試験(4蔵)<br>→ 県春季鑑評会に出品、1蔵が金賞相当※!<br><small>※参考出品のため、賞対象外。</small>  |
| 2018年<br>(H30) | 春:栽培試験(1.35ha)<br>冬:醸造試験(7蔵)<br>→ 県春季鑑評会に出品、3蔵が金賞相当※!<br><small>※参考出品のため、賞対象外。</small> |
| 2019年<br>(R1)  | 春:先行栽培開始(10ha)<br><b>夏:品種名の公募</b><br><b>秋~冬:品種名の公表</b><br>冬:先行醸造開始(県内21蔵が利用予定)         |
| 2020年<br>(R2)  | <b>春:新酒お披露目イベント</b><br>春:本格栽培開始<br>冬:本格醸造開始  |

⇒ **新たな県オリジナル酒造好適米による県産日本酒 + 稲作農業の発展へ**