

# 令和2年度宮城県試験研究機関評価委員会 議事録

開催日時：令和2年11月16日（月）  
午後2時から午後4時まで  
開催場所：宮城県産業技術総合センター 大会議室

## 1 開会

## 2 挨拶 経済商工観光部長

## 3 議事 座長：長谷川委員長

### (1) 審議 政策的研究課題の事後評価について

#### 課題名「次世代強化繊維の高度利用技術の開発」

#### ◆説明

##### 【産業技術総合センター材料開発・分析技術部長ほか】

研究内容及び成果等についての説明（現地説明及びプレゼンテーション）。非公開

#### ◆質疑

委員からの質疑とその回答。非公開

### (2) 報告

#### イ 吟のいろはに関する取組について

#### ◆説明

##### 【産業技術総合センター食品バイオ技術部食品バイオ技術部総括研究員・古川農業試験場作物育種部長】

資料4に基づき、研究内容及び成果等について説明。

#### ◆質疑

##### 【長谷川委員長】

古川農業試験場と産業技術総合センターの10年間の農工連携の成果報告である。委員の先生方、何か温かいお言葉をいただければ。新しい宮城のお酒ができそうだ。

##### 【鳴谷副委員長】

大変素晴らしい品種のようだが、農家の方も作りやすいのか。

##### 【古試・作物育種部長】

まず収量を取りやすい品種である。品質についても、酒米を出荷した場合の等級には、特上、特等、1等、2等、3等の5段階あり、なかなか等級に入るのが難しい状況にあるが、今年は特等が出たので、農家にとっても品質のいいものができる。品質は当然収入にも影響してくるので、そういう意味でも作りやすい品種だと思う。

##### 【鳴谷副委員長】

ぜひ大切にブランドに育ててほしい。

##### 【菊地委員】

私はあまりお酒が飲めないが、聞いていて美味しそうだった。例えば主食米で今主流になっているのは、低アミロースで、モチモチしていて、臭みがなくおいしいものとなっているが、酒の場合、どういう米が好まれていて、吟のいろはがそれにマッチングしているのか、また、近年いろいろなところで酒造好適米が出ているということであったが、他地域と比べた特性は何か教えてほしい。

### 【産技・食品バイオ技術部総括研究員】

今、純米酒、吟醸酒といったフレッシュで香りの豊かなお酒が、市場の中で、他のものが減衰する中で、一定の安定感を持って消費されている。これはどちらかというところ、従前のお客様というよりは、比較的年齢層の若い方、それも温めてではなく冷たくして、食中酒として飲む方が、新しいお客様として伸びている。そういう意味では、味わいのソフトさがあるということで、華やかな果実を思わせるような香りとあわせた時に香味の調和が得られやすいということ、あるいは、含んでの口中での味わいの広がりという意味で、吟のいろはは、これまで宮城県の米になかった性能を持っているのではないかと思う。

また、先ほどの地図にあった福島県、秋田県あたりの品種と比べると、宮城県のお米は、味が濃いというよりは、きれいですっきりしていて後味の切れがいいというところを酒屋も評価しているし、その結果、我々もセレクトしていく中で、でき上がりのきれいさというのを追求しているところがある。そういったところで、東北各県の中でも、例えば青森県は温まるようなお酒を望み、最近の福島県のトレンドはソフトで甘くて香りの華やかなものを追求しているが、宮城県の蔵元の多くは、ただ酒を飲むというよりは、その土地の美味しいものに寄り添うような、マッチするようなお酒を望むケースが多いため、全体としては、やや大人しめな印象はあるが、きれいさに特徴があるのではないかと思っている。

### 【菊地委員】

ますます飲んでみたいと思った。せっかくのいいお酒なので、前回はそういう話になったと思うが、やはりマーケティングが重要になってくるので、ぜひ普及していただきたい。

### 【長谷川委員長】

もうお一方、期待の言葉をいただければ。お酒好きの方。

### 【福村委員】

お酒好きと言われたら何か一言言わなければ。お酒の味は使う水、ミネラルによっても大分変わると思うが、これはあまり影響を受けないのか。

### 【産技・食品バイオ技術部総括研究員】

お酒の味で言うと、きれいな味わいと、しっかりした味の濃さがある味わいとが両極になっている。宮城をはじめ東北は、前者のきれいな味わいである。この辺の水のほとんどは、海辺の井戸水は別だが、ほとんどの井戸水、地下水、伏流水は、ごく軟水になる。水自体の味わいが穏やかなために、お酒にしたときに、例えば海の白身魚の味わいを邪魔することなく寄り添って頂ける、ということになる。

### 【福村委員】

食中に頂く場合、宮城県のどんな物とあわせるのが一番よろしいか。

### 【産技・食品バイオ技術部総括研究員】

端的に言うと、その産地がどこかということで、それに寄り添ったお酒ができています。例えば気仙沼では、これからの季節だと、カツオの刺身に寄り添うような、割と酸味のしっかりある味わいのあるお酒になっている。内湾の塩釜、例えば浦霞では、酸が張らない穏やかな旨みのった白身魚や貝類などの味わいを感じられる、食べ分けることができる酒になっている。県北山手の方、例えば綿屋や栗駒山では、酸がしっかり効いていて、焼いた肉を食べ口中に油が広がって食べ続けることが大変なときに、後味がすっきりして酸が効いたお酒を飲むと口中がリセットされて「オヤジもう一本焼いてくれ」となる。ということで、一つのヒントは何を食べるかの近くにあるお酒を探すというのがポイントだと思う。

**【福村委員】**

ますます飲みたくなかった。このお酒はそうすると、いろいろな産地で作られて、そこで得られる物と一緒に飲むのがよろしいということか。

**【産技・食品バイオ技術部総括研究員】**

昨年はこの米を 22 社が使い、それぞれでお酒にした。このため、海の方の吟のいろはを使ったお酒は、魚貝とあわせるのがいいと思う。

**【赤羽委員】**

今日のこれはどこで作られたのか。

**【産技・食品バイオ技術部総括研究員】**

試験醸造を依頼したのは、川崎町に工場のある新澤醸造店。酒名でいうと伯楽星を作っているところ。どちらかというと全体にすっきりとしていて、肉類やフライ物などを食べた後に、これで口中をリセットするタイプに近いと思うので、もしあわせるのであれば、そのような物でお願いしたい。

**【長谷川委員長】**

ありがとうございました。では、報告が 2 つ残っていますので、続けて事務局から短くお願いします。

**ロ 各部会における審議結果について**

◆説明

**【事務局】**

資料 5 に基づき説明。最終報告については、取りまとめ後に改めて行う。

**ハ Web 会議システムを利用した宮城県試験研究機関評価委員会に係る取り決めについて**

◆説明

**【事務局】**

資料 6 に基づき説明。アンケートを実施したところ、委員及び部会委員 23 名中、Web 会議システムを使ったことのない方が 2 名いた。今後、当該部会委員が所属する部会で Web 会議を実施する場合は、事務局でフォローさせていただく。

**【長谷川委員長】**

最初の審議の結果のところと言うのを忘れたが、評価表の提出は 11 月 30 日まで。いったんまとめたものを皆様方にお示しした後で、最後に、委員長である私が確認して委員会の議決とさせていただく。

最後になるが、皆様方から全体を通して、時間がおおしているので 30 秒以内でまとめてコメントいただければ。白鳥委員から順にお願いする。

**【白鳥委員】**

試験研究は、地域や社会貢献となる産業などで、様々な研究がなされていると思う。今後も皆さんの英知を結集して頑張っていただきたい。どうもありがとうございました。

**【陶山委員】**

県の機関としてどのような姿勢を出すのかがいつも気になっているが、今日の二つとも非常にそれが出ている。特に最後の方は、こういうふうには日本中で特性を持つ物ができていけば、豊かな多様性がある、各地で美味しいお酒が飲めると思った。素晴らしい取組だと思う。ありがとうございました。

**【鳥羽委員】**

見える形の物ができあがっていくのはすごく分かりやすくてよい。プラスチックの方もお酒の方もそう思いながら聞かせていただいた。ありがとうございました。

**【杉崎委員】**

2題とも興味深く聞いた。プラスチックの方の今後の展開では、SDGs のテーマが結構出ていたが、宮城県から、日本や世界で利用できるものを発信することが重要になってくると思う。そういう意味では、食でも工業製品でも震災後、宮城県は非常に活発に復旧復興されていると感じている。引き続き産業と連携して宮城県から発信していければよい。

**【伊藤委員】**

この会にくると、夢のある話が展開されていて非常に楽しく聞かせていただいている。私は水産の方だが、日本酒の話聞いていて、水産と日本酒のコラボも大事だと思ったのでぜひ連携していけたらいいと感じた。ありがとうございました。

**【菊地委員】**

私も非常に珍しいものを勉強させていただいて、ありがたく思っている。CNF も非常に興味深く拝見したが、今、農業でもスマート農業とか、いろいろな技術が入ってきているので、そういったところに使われるようになっていいと思って聞いていた。ありがとうございました。

**【赤羽委員】**

ありがとうございました。2題とも何年もかかった研究の成果が実になってきていると感じた。これからまだしばらくかかるのかもしれないが、地域に必ず根づいていく技術だと感じたので、引き続きよろしくお願ひしたい。

**【福村委員】**

この数年、見させていただいているが、年ごとに大変充実してきているという感じがする。期待している。

**【鳴谷副委員長】**

CNF の研究は、コロナ禍でペーパーレスが進んでチップの需要がどんどん減ると悩んでいるお客様もいるので、すごく時期的にあっている。森林に蓄積されている資源の新規用途として、実用化に向けての試験を引き続きよろしくお願ひしたい。

**【長谷川委員長】**

CNF は大変難しいテーマだと思う。お酒のように難しいテーマでも力を合わせればできる。大学も高専もうまく使って、地域の産業界の皆様と力を合わせてぜひお進めいただきたいと思う。本日は委員の先生方、ありがとうございました。

## 4 閉会