

記者発表資料
 令和2年2月10日
 みやぎ米推進課 生産販売班
 担当：千葉・寺島・大川
 TEL：022-211-2841
 食産業振興課 食ビジネス支援班
 担当：松原・松本
 TEL：022-211-2812

新たな県育成酒造好適米の誕生と名称決定について

「蔵の華」以来となる新たな県育成酒造好適米が誕生しました。名称は「^{きん}吟のいろは」です。このお米を用いて醸造した新酒が、2月22日（土）から販売開始されます。

このお米が、県産日本酒の銘柄の充実や、国内外への高い品質のアピールに貢献していくことを目指します。

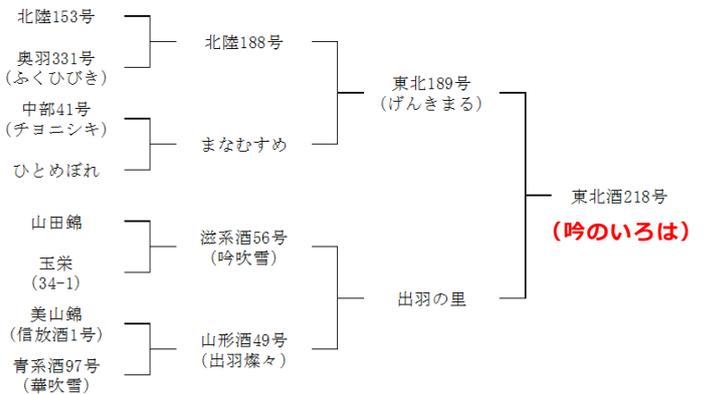
1 「吟のいろは（東北酒218号）」について

(1) 品種育成と名称決定の経緯

古川農業試験場では、平成26年から、産業技術総合センター、宮城県酒造組合等とともに、宮城県に適した新たな酒造好適米「東北酒218号」の育成と醸造に取り組んできました。

昨年9月に古川農業試験場を中心とする名称選考委員会で「吟のいろは」を名称候補に選出し、令和2年2月3日付けで農林水産省への品種登録出願が受理・公表されました。

名称の由来は、「吟味、吟醸」の「吟」と、「いろは」。「いろは」には「基本」という意味に加えて、伊達政宗公の長女・五郎八（いろは）姫をイメージする柔らかな印象。これは、この酒米から生まれる日本酒の特長に重ね合わせたものです。

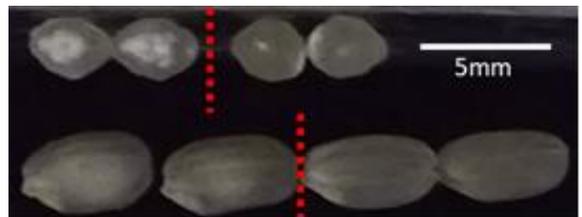


吟のいろは（東北酒218号）の系譜

(2) 特長

「吟のいろは」は、「蔵の華」と比べて栽培しやすいことに加えて、麴造りに望ましい心白※が大きく出るといった特長があります。

「蔵の華」で醸造した日本酒が淡麗ですっきりとした味わいとなるのに対し、「吟のいろは」は味わいにふくらみのある柔らかな酒質となります。



玄米と横断面
 (左：吟のいろは、右：蔵の華)

※心白（しんぱく）

うるち品種において中央部だけが白色不透明になった米粒を心白米といい、吸水時に亀裂を生じ、蒸し米内部へ麴菌糸が入りやすいため麴造りには望ましい形質とされています。玄米横断面で見た形状によって点状心白・線状心白・眼状心白に区分されます。

(3) その他

本日午後3時30分より、県庁4階庁議室にて、「吟のいろは」の生産者代表と命名者に対し、古川農業試験場からの感謝状と、宮城県酒造組合からの記念品の贈呈式を行います。

2 「吟のいろは」を使用した新酒の発売について

県内では、東日本大震災で全ての酒蔵が被災しましたが、昨年10月に最後の酒蔵が再建を果たしました。また、「食材王国みやぎの伊達な乾杯条例」も施行されるなど、日本酒業界の気運が高まっています。今後、「吟のいろは」をきっかけとして、「みやぎ・純米酒の県」をさらに盛り上げていきます。

(1) 新酒のお披露目について

下記日程により知事表敬が予定されており、あわせて県内20の酒蔵が製造した「吟のいろは」の新酒がお披露目されます。

日 時：令和2年2月19日（水） 午後2時～午後2時15分

場 所：県庁4階 特別応接室

出席者：宮城県酒造組合会長、副会長 ほか

(2) 宮城の純米新酒初蔵出し

宮城県酒造組合主催の表題のイベントにおいて、「吟のいろは」の新酒の販売が一斉に開始されます。

日 時：令和2年2月22日（土）、23日（日）

午前10時～午後6時

場 所：藤崎百貨店1階 入口前（アーケード側）

その他：22日（土）正午より、鏡開きと「東北酒218号」の新酒のふるまいが行われます。

