令和7年度

SAGA ITC

佐賀県産酒のブランド力向上を目指した技術体系の構築

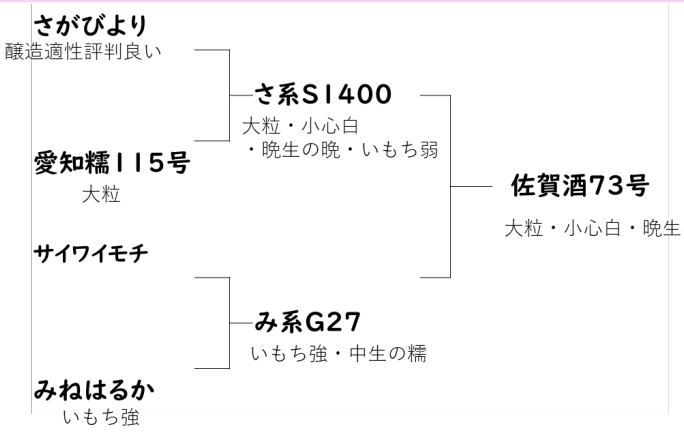
食品コスメ部　澤田　和敬

概要　県産酒に用いる原料米や酵母・麹菌の特性を科学的に分析し、ブランド力の向上につなげることを目的とした研究です。

佐賀県農業試験研究センターが9年の歳月をかけて開発した酒米品種「佐賀酒73号」の醸造適性を評価しました



佐賀酒73号　山田錦



品種・系統名	心白型（%）注1) 無心白	点状	線状	眼状	腹白状	70%搗精 注2) 砕米率(%)	真精米歩合(%)
佐賀酒73号	21	9	49	6	15	3.4	73.4
山田錦	28	12	33	7	20	4.1	74.1
西海134号	7	8	13	11	62	4.2	74.2
さがの華	10	10	50	14	18	4.8	74.8

注1）心白型はサンプル200粒をランダムに取り、カッターで切断してその横断面をルーペで確認し分別した。
2）70%搗精は200g搗精した。
3）真精米歩合とは重量比ではなく、１粒1粒が実際削れた割合。搗精時に砕けたものは無効となる。

○製麹・かけ米の使用は問題なく可能
○粕歩合が少なく、溶けやすい
○生酒の香りが良好で、清酒の官能評価は同程度

○令和8年、蔵元、JA、県の公募により、「さがなみ」という愛称に決定しました。
○令和8年度から県内4地区の圃場で、試験栽培を実施し、その収穫した原料米を用い、県内酒造メーカー10社で実地醸造試験を取り組む予定です。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部　0952-30-8162