

令和元年 12 月 23 日

福島県農林水産部

県オリジナル水稲品種の名称について

このたび、本年 5 月に県の奨励品種に採用した酒造好適米「^{ふくしまさけ}福島酒 50 号」の品種名称を「^{ふくのか}福乃香」と決定しました。

【品種名称の選定経過】

1 名称募集

募集期間 令和元年 6 月 21 日(金)～7 月 21 日(日)

応募総数 1,243 点

応募者数 629 名 (県内 290 名、県外 339 名)

2 選定方法

- 応募いただいた名称案について、福島県酒造組合の意見も伺いながら、品種の特性や日本酒の特徴、福島らしさ等の視点で絞り込みを行いました。
- 知事により、福島オリジナルの、香り高い日本酒となる特性を表し、召し上がる方をはじめ、関係する全ての方々に「福」が訪れるようにとの思いが込められた「^{ふくのか}福乃香」に決定しました。

3 名称提案者

- 「^{ふくのか}福乃香」の名称を提案いただいたのは、東京都在住の^{むろいちたけと}室市剛人さん。
- ^{むろいち}室市さんには、来年春に予定しているお披露目イベントにおいて、最優秀賞として賞品「先行醸造した新品种の新酒セット」を贈呈します。

◇担当

農業振興課 課長 和田山

電話 024(521)7560 内線 3184

水田畑作課 課長 松浦

電話 024(521)7358 内線 3200

新しい県オリジナル酒造好適米

ふくのか 「福乃香」

令和元年 12 月 23 日

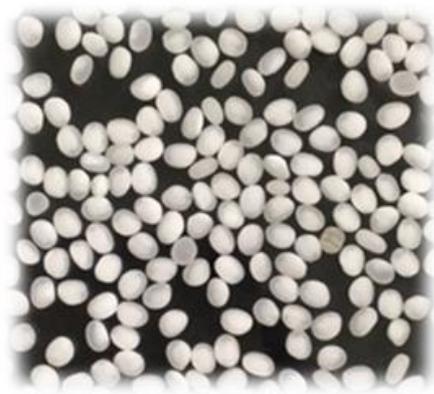
福島県農林水産部

1 品種の特徴

- 酒造りで求められる心白が入りやすく、大きい特徴があります。このため、精米歩合を高めると醸造時に溶けやすいという短所はあるものの、他の酒造好適米と比べてアルコール収得量が多く、酒は雑味のないきれいな味で、香り高くなる長所があります。
- 他の酒造好適米と比べて倒れにくく、いもち病や冷害にも強いので、作りやすい品種です。収量は「五百万石」並～やや劣ります。



玄米



搗精歩合40%の精白米

2 育成の経過

- 酒質が優れる品種の開発を目指し、平成 16 年(2004)に「山田錦」の血を引く「静系酒 88 号(誉富士)」を母、酒質が優れる「山形酒 86 号(出羽の里)」を父として交配し、酒質等の確認を繰り返してきました。
- 平成 29 年(2017)から 2 か年にわたり、本宮市、天栄村、会津若松市、会津坂下町、会津美里町のほ場で栽培試験を行い、玄米品質が優れることを確認しました。
- さらに、2 か年で 11 の蔵元の協力を得て、醸造試験を行い、酒質に優れる品種であることを確認しました。
- 令和元年(2019) 5 月 31 日に開催した福島県奨励品種決定審査会において、奨励品種への採用が決定しました。

