

うまい米には

ワケがある



冬
2023.01



「新雪の飯豊連峰」

人と風土が育む山形の酒米

Ⅲ 吟醸酒を醸す

酒造好適米(2)

文・写真：谷藤 雄二

△出羽の里▽

山形県は高級酒の差別化で生き残りをかけ、出羽燦々と前後して新たな酒米の開発を進めていた。吟醸酒や純米酒という、いわゆる特定名称酒の高品質化だ。そのためには、出羽燦々だけではカバーできない部分を補う新たな酒米を必要としていた。

平成6年、県農業試験場庄内支場にて「滋系酒56号」(のちの滋賀県の酒造好適米「吟吹雪」)を母に、「山形酒49号」(のちの「出羽燦々」)を父に交配して誕生したのが「出羽の里」である(平成16年)。本品種は大粒で心白発現が大きいのに加え、出羽燦々よりタンパク質含有率が低いなどの酒造適性を持っている。また、冷害やイモチ病に強く、優れた栽培特性をも合わせ持っている。

山形県工業技術センターが原料米分析と試験醸造を6年間にわたって実施した結果、気象条件の変化にもかかわらず大粒性と低タンパク性が安定して再現された。精米歩合が高くて(玄米を多く削らない)原料コストが抑えられる)アミノ酸度が低く、きれいで透明感のある酒質になるのが出羽の里の最大のセールスポイントである。出羽の里による商品は、コストパフォーマンスの高い市販酒を評価する各種鑑評会で大

賞を獲得するなど、低精白の商品で高い評価を得ている。2016年ロンドンで開催されたIWC(インターナショナルワインチャレンジ)で、1281銘柄の中から厳しい競争に勝ち、IWC2016の「チャンピオンSAKE」を受賞したのが出羽桜酒造の「出羽桜出羽の里」である。若い辛口の純米酒で青いりんごのような香りとかすかに残るスパイシーな風味が世界各国の57名の審査員の絶賛を受けチャンピオン賞に輝く。この受賞を機に、山形の新しい発泡清酒の原料米に指定されるなどそのニーズは増加している。

△雪女神▽

日本酒は大吟醸、吟醸といった特定名称酒に需要が高まっているほか、今後、輸出をも含めた需要拡大への期待が高まっている。大吟醸酒の原料米は、低タンパクであり、玄米千粒重が大きく心白発現率が高く、かつ心白率(心白の大小)が高過ぎず、50%以上の高度搗精が可能であることが求められる。

純米酒なら「出羽の里」、吟醸酒なら「出羽燦々」が高い評価を受けてはいたが、県内の蔵元が喉から手が出るほど欲しいのが大吟醸酒用の県産最高級酒米であった。県内の蔵元は大吟醸酒にはブランド力のある



酒米コンテスト最優秀賞の圃場



地酒を醸す多彩な品種群



「兵庫県産山田錦」を最上位の銘柄向けに仕入れるケースが多かったからである。

蔵元の声に応えるべく県は独自で大吟醸に向く酒米品種の開発を目指す。そして誕生したのが「雪女神」だ。雪女神は「出羽の里」を母に、宮城県の酒造好適米「蔵の華」を父に育成された。実に15年の長期間にわたり、2千種類を超える系統の中から選抜しただけでなく、試験醸造を繰り返し選抜抜き2014年(平26)に県奨励品種に採用された。大粒で心白の発現は点状で小さく50%以上磨いても崩れないという高度精米に対応できる特性を持つ。さらに低タンパク質含有率の特性をも持つ。

雪女神の酒質は山田錦の大吟醸酒と比較すると味わいがシャープで、「濃厚にしてキレがある飲み口」が特徴という。さらに、「濃厚にしてキレがある」飲み口は世界の白ワイン市場で戦える味であり、雪女神は国内の日本酒通だけでなく海外ワイン市場まで見据えて完成した味の酒なのだ(小関敏彦氏)。全国新酒鑑評会(令2酒造年度)で6銘柄が金賞を獲得、フラッグシップ酒米となつた雪女神で造られる酒はとくに人気を集めるようになった。酒米の最高峰「山田錦」の醸造特性に匹敵し、かつ山形らしい味本位の最高級酒が製造できる酒米、今後の伸びが楽しみな大吟醸用の原料米だ。

△地酒を醸す多彩な品種群▽

昭和40(1965)年代の山形の蔵元は、大量生産、大量販売の流れに乗り遅れていたという。昭和50年(1975)代に入つて、地酒ブーム、吟醸酒ブームが起る。山形の比較的小さな蔵がようやくその本領を発揮する。大量生産に見合う設備装

置は、高品質の酒を造るのに向かなかつたのである。時代に乗り遅れたのが幸いした。その一方で、県内のどの蔵元も吟醸酒に向く高級酒米「兵庫県産山田錦」の入手は困難であった。

それならば本県に向く山田錦を独自で作ろう。酒米の取引にかかわっていた弊社河合と村山農業高校(当時)の先生、生徒らが挑戦する。金紋錦(長野県)と、山田錦を交配、誕生したのが「山酒4号」(愛称名「玉苗」である(昭58))。山酒4号は山田錦のように脱粒しやすく、大粒で心白が大きく形態的には山田錦の血を濃く引き継ぐ。出穂後の高温条件で腹白型、心白粒が発生しやすく、品質は今一つ物足りないが、タンパク質含有率が低く酒質は山田錦同様、味わいが豊かな酒になる。

山酒4号は酒米育種の交配材料としても用いられた。美山錦を母本に「龍の落とし子」が、逆に美山錦を父本に「酒未来」が育成された(平11)。ともに高木酒造「十四代」の純米大吟醸酒の原料米として、「龍の落とし子」は淡麗で瑞々しい酒を、酒未来は深い味わいの芳醇、香り豊かな、白ワインのような酒を醸す(高木酒造)。

山形県の酒造好適米品種は以上述べたように実に多彩だ。産地品種銘柄(令4)は、出羽燦々、出羽の里、雪女神、美山錦、山酒4号、羽州誉、龍の落とし子、酒未来、改良信交、亀粹、京の華、山田錦、豊国、五百万石の14品種、その数の多さは、兵庫県の24品種に次ぐ。生産量も全国8位の3400トン、かつて、酒米不毛の地と蔵元から揶揄されたこともあったが、酒米の里金山では酒米の田んぼが一面に広がる。

鶏のサフランピラフ

炊飯器で簡単にできる炊き込みサフランライスです。米は洗わずに使います。

【材料】4~5人分

米 ……………2合
鶏手羽元 ……………4本
玉ねぎ……………1/2個
パプリカ(赤) ……………1個
マッシュルーム ……………小1缶
黒オリーブ(種なし)…………8粒
サフラン……………二つまみ

コンソメ固形 ……………1個
塩 ……………小さじ1弱
胡椒 ……………少々
水 ……………340ml
オリーブオイル ……………大さじ2
パセリみじん切り、レモン 適宜

} A

簡単
ご飯
レシピ

季節の美味しいご飯料理



1. サフランは大さじ2の水(記載外)に放ち、15分程置いて色出しをする。
2. 鶏に塩、胡椒(各記載外)する。玉ねぎはみじん切りにする。Aを鍋に合わせて沸かす。
3. 深めのフライパンに大さじ1のオリーブオイルを入れ、鶏と玉ねぎを炒める。色づいたら米を加えて透き通るまで炒め、熱したAと1を加える。ひと煮立ちしたら炊飯器に移し、普通に炊飯する。
4. パプリカはヘタと種を除いて食べやすい大きさに切り、水切りしたマッシュルームと共にオリーブオイル大さじ1で炒めて軽く塩、胡椒(記載外)する。
5. 3が炊き上がったたら4と輪切りにしたオリーブを加え、蓋をして5分程蒸らす。全体をさっくり混ぜ、器に盛りパセリを振ってレモンを添える。

金目鯛と切り昆布の磯の香ご飯

昆布の炊き込みご飯に焼いた金目鯛を混ぜ込みます。いろんな魚で応用できます。

【材料】4人分

米	2合	塩	小さじ1/2	} A
金目鯛	180g	薄口醤油	小さじ1	
切り昆布	10g	みりん	小さじ1	
		酒	大さじ1	
		万能ねぎみじん切り	適宜	



1. 米は研いで炊飯器に入れ、1.5合の水位線まで水を張る。
2. 切り昆布は商品の指示に従い水で戻し、絞って2cmの長さに切る。戻した水は捨てずにとっておく。
3. 1にAと2の戻し汁を加え、既定の水位線まで水を足してひと混ぜする。切り昆布を散らし普通に炊飯する。
4. 金目鯛は塩焼きにして骨を取り除く。
5. 3が炊けたら4を載せ、蓋をして5分程蒸らしてさっくり混ぜる。器に盛り万能ねぎを散らす。

※お米1合=180ml

旬の食材「ほうれん草」

通年流通している野菜ですが旬は冬です。寒さによって柔らかくなり、甘みと栄養が増すのが特徴です。特にビタミンCは、夏物に比べ約3倍も多くなると言われています。抗酸化作用のあるβ-カロテン、疲労回復を助けるビタミンB群、貧血を防ぐ鉄、その他カルシウム、カリウム、食物繊維等、実に多くの栄養素がバランス良く含まれている優秀な緑黄色野菜です。

牡蠣とほうれん草のスープ

【材料】2〜3人分

加熱用牡蠣 …………… 8個程度
ほうれん草 …………… 2〜3株
牛乳 …………… 400ml
バター…………… 大さじ1
生クリーム …………… 50ml
卵黄 …………… 1個分
コンソメ固形 …………… 1と1/2個
砂糖 …………… 小さじ1/2
塩、黒胡椒、オリーブオイル …… 適宜



1. ほうれん草は茹でて水に晒し、水気を絞り4cm長さに切る。牡蠣は塩水で洗いザルに取る。
2. 鍋に牛乳、バター、コンソメを熱し、1の牡蠣を加え3〜4分煮て一旦取り出す。
3. 2の鍋に生クリーム、砂糖、塩を加え調味する。火を止めて卵黄を加え、泡だて器で混ぜ合わせる。牡蠣とほうれん草を加えて温め、器に盛りオリーブオイルを回しかけ黒胡椒を振る。

ほうれん草とひき肉の ピリ辛炒め

【材料】2人分

ほうれん草 …………… 1/2把
豚ひき肉 …………… 50g
生姜、にんにく …… 各1/2片
豆板醤 …………… 小さじ1/2
醤油 …………… 大さじ1/2
砂糖 …………… 小さじ1/2
酒 …………… 大さじ1
オイスターソース …… 小さじ1/2
胡麻油 …………… 小さじ1

} A

1. ほうれん草は茹でて水に晒し、水気を絞り4cm長さに切る。にんにく、生姜はみじん切りにする。
2. フライパンに胡麻油、生姜、にんにくを入れて炒め、香りが立ったら肉と豆板醤を加えてポロポロになるまで炒める。ほうれん草を加えて炒め合わせ、Aを加えて調味する。

トマト旨味噌・辛味噌

トマトと糀から生まれたコクと旨味の発酵調味料

「トマト」の爽やかな酸味、「塩糀」の奥深い塩味、「甘糀」の上品な甘味、そしてそれぞれが持つコクと旨味をじっくり煮詰めることで、美味しさをぎゅっと凝縮させました。今までにない新しい調味料です。どんな料理にでも少量加えるだけで、味に深み生まれ美味さがアップします。



本体価格	680円(税込)
内容量	180g
賞味期限	製造日より180日
開封後	10℃以下で保存
原材料	トマトペースト、塩糀、甘糀、米味噌、酒精(辛味噌には豆板醤)
※塩糀、甘糀の原料となる米麴の米には、山形県産はえぬきを100%使用しています。精米、製麴、糀製品製造は安心安全にこだわり全て自社で行っています。	

あらゆる料理に／そのまま：薬味、ディップ、スプレッド、つけ味噌等。調味料・味付け：炒め物、煮物、和え物、汁物、ご飯料理、鍋料理、肉や魚のマリネや下味、麺類のつゆ、タレ、ドレッシング、ピザソース、パスタソース、アヒージョ等。

レシピ例



唐揚げ

2人分

鶏もも肉1枚・塩胡椒少々・[トマト旨(辛)味噌大さじ1と1/2・酒大さじ1]・小麦粉適宜・揚げ油

鶏は一口大に切り塩、胡椒する。[]内の材料を合わせ鶏に絡めて20分程置く。小麦粉をまぶして揚げる。

カマンベールチーズ鍋

2人分

カマンベールチーズ1個・トマト1個・キムチ50～60g・[水200ml・トマト旨(辛)味噌大さじ1と1/2・コチュジャン小さじ1・中華スープの素小さじ1/2・塩胡椒適宜]・パフチー少々
スキレット等に[]内の材料を入れ、中央に6等分に切ったチーズを置く。一口大に切ったトマト、キムチを周りに散らし火にかけて沸かす。ちぎったパフチーをのせる。





株式会社アスクは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

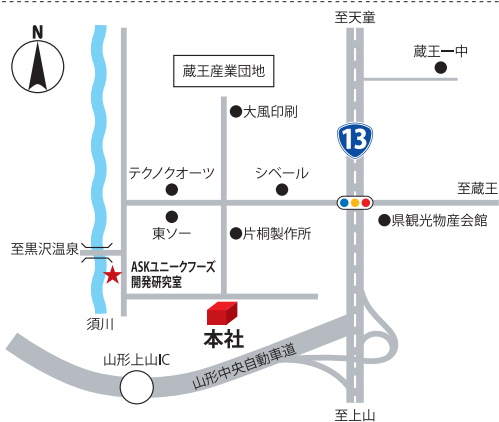
本社



ASKユニークフーズ開発研究室



FSSC22000・ISO22000認証



お米のたわら蔵 株式会社 アスク

【本社】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2-1-36
TEL.023-695-4111 FAX.023-695-4567

【ASKユニークフーズ開発研究室】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

【東京支社】

〒105-0004 東京都港区新橋2丁目12-1
ランディック第3新橋ビル7F
TEL.03-6550-9951 FAX.03-6206-6785

うまい米にはワケがある Vol.26 2023-01

発行：お米のたわら蔵 株式会社 アスク

料理：石川 智子

撮影：小林 和仁

お米のご注文  **0120-415-089**

URL: <http://www.okomono-tawaragura-ask.jp/>