

# いしかわ花酵母を用いた石川県オリジナル清酒の開発

合同会社 西出酒造 西出裕恒\*

## ■技術開発の背景

当社は粟津温泉の近くに位置し、清酒製造業、卸しの他、小売、温泉観光客を中心とした直販も行っている。当社では、多様化する顧客ニーズに対応できるよう、バラエティに富んだ品揃えの必要性を感じていた。その折、県内酒蔵有志による「いしかわ花酵母開発プロジェクト」が発足(設立：H25.5, 会員：14社)し、開発に参画した。プロジェクトでは、石川県産業創出支援機構の活性化ファンドからの支援を受け、開発を進めた。

当社は花酵母清酒を実用化するため、工業試験場から兼六園の八重桜および白山高山植物園のハクサンフウロから分離した酵母の提供を受け、石川県オリジナル清酒の開発を行った。開発にあたり、工業試験場からは酵母の特性及び醸造方法の指導、醸造後の製品評価について支援していただいた。

[兼六桜]

## ■技術開発の内容

新製品の開発にあたっては、以下のようにコンセプトを定めた。

- (1) 酒米、仕込み水もこだわり、オール石川県産
- (2) 花酵母をイメージさせるような清酒
- (3) 香味のバランスがとれた清酒

## ■製品の特徴

兼六園の八重桜酵母を用いた清酒は、酒米を石川門(石川県産米)、仕込み水を白山麓の伏流水として純米吟醸酒を造った。なお、清酒の名称は、兼六園の桜から分離したことにちなみプロジェクトで「兼六桜」と決定した。仕込みの第1弾は甘口の「兼六桜」、第2弾は辛口の「兼六桜」ができあがった。それぞれ次の特徴を持っている。

第1弾の「兼六桜」(甘口)は、甘味と爽やかな酸味のバランスがよく、フルーティーさも感じられる清酒に仕上がった。また、アルコール度数も13度と近年トレンドの低アルコール酒となり、特に女性に人気の商品となった。第2弾の「兼六桜」(辛口)は、香りが高く、すっきりとしたキレのある清酒に仕上がった。アルコール度数は19度と高く、香りは「きょうかい酵母」とは異なるオリジナリティーのある清酒となった。

ハクサンフウロ酵母は、酒米を五百万石(石川県産米)、仕込み水を白山麓の伏流水として本醸造酒を造った。できあがった清酒は、ほどよい甘味と爽やかな酸味のバランスがよく、花酵母をイメージさせるフルーティーな清酒に仕上がった。

## ■今後の展開

花酵母清酒としては、春は桜にあわせて兼六園の八重桜酵母を使った商品、夏は山開きにあわせてハクサンフウロ酵母を使った商品といった、季節にあわせた商品展開を考えている。今後もさらに顧客ニーズにお応えできるよう、従来製品の伝統の味を守りながら、トレンドをキャッチした新製品開発をしていきたい。



(甘口) (辛口)

\* 代表社員 Email: hirohisa-nishide@kinmon.jp

代表者名: 代表社員 西出裕恒

住所: 〒923-0326 小松市下栗津町ろ24

TEL 0761-44-8188 FAX 0761-44-4521