

2011年3月4日

報道各社 御中

## 6次産業化推進商品開発交流会にかかる取材のご案内

～新ブランド加工米「ふくおこし」から生まれた新酒発表及び試食交流会  
ならびに信州eループ事業協同組合の今後の事業展開～

信州eループ事業協同組合  
代表理事 高野 保雄

昨年10月4日、14年という長い年月をかけて研究・開発し作り上げた、新ブランド加工米「ふくおこし」のご紹介とその稲刈りの様子をご案内させていただきました。

この案件につき、県内の報道関係（民放4局、新聞3社、ケーブル1局様）の皆様から取材いただき、おかげさまで、多くの皆様方に「ふくおこし」の特性と可能性を知っていただくことができ、今後の普及に向けての大きな弾みとなりました。

さて、このたび西飯田酒造様のご協力により、「ふくおこし」にて醸造した新酒ができあがりました。

このお酒、想像をはるかに上回るすばらしいものに仕上がりました。辛口独特の切れは勿論、それに深みとコクが加わった味わいです。

ふくおこしは、農業試験場の分類では「米粉用等（主にお菓子、上新粉などに利用）」となっています。通常、清酒は酒造好適米（山田錦や美山錦など）によってつくられており、今回のように米粉用としての品種から清酒、しかも大吟醸に匹敵するお酒を作ることは行われておらず、専門家からも米粉用の加工米から吟醸酒を造ることについて「考えられない」といわれています。

今回発表させていただく新酒の仕上がりは、国内ではじめてとみられるものです。

さらに、ふくおこしで作られたお酒がこれまでの吟醸酒と異なる点として、精白度（米が削られた率）があります。

通常の大吟醸酒の精白度が40%～50%程度であるところ、ふくおこしでは70%ほどの精白度で大吟醸と同様の美味しさを実現することができました。

これは、大吟醸酒の醸造常識を大きく覆すものとして大変注目に値するものであり、善光寺平特産のブランド酒として全国に向かって発信できるものです。

精白度が低いということは、無駄にお米を削り取らない分、加工米を有効活用（対従来精白度比70%増）することに繋がります。このことは、食料資源を無駄にせず、削る無駄を省くことにつながり、限られた量の中での増産と低コスト化を実現することを意味します。

信州 e ループ事業協同組合では、米粉用等に区分されている「ふくおこし」でつくられたお酒を発表し、多くの皆様にご覧いただくことによって、ふくおこし米の作付面積の増加と加工品としてさらに幅広い用途の可能性を見出し、これにより食料自給率のアップにさらに貢献してまいりたいと考えております。

また、当組合では、2008年から3年にわたり、主に善光寺平において食料自給率向上のための活動（食品副産物や余剰品の再利用による食肉用飼料の製造と豚肉（ブランド名：紅酔豚）の製造・販売、ふくおこしの有効活用など）を通して得られた経験と実績から、この活動が全県、全国に展開できるモデルであることを確信しました。

そこで今年から、この活動を長野県内のさまざまな地域で、そこに最も適したものになるようオリジナルにカスタマイズしたモデル作りを行う「6次産業化推進事業」をすすめてまいりたいと考えています。

この活動をすすめることにより、長野県内の自給率の向上を図るとともに、信州製品のブランド化の推進に大いにお役にたてるものと思います。

つきましては、稲刈りの際にも事前にお話しさせていただきましたが、3月11日に、新酒発表及び試食交流会ならびに信州 e ループ事業協同組合の今後の事業展開について、詳しいご説明をさせていただきたく存じます。

日時と会場、発表会の予定は別紙の通りです。

ご多忙中の折りと存じますが、取材ご検討いただけますようお願い申し上げます。

※信州 e ループ事業協同組合の「e ループ」とは、「e」=ecology(環境・生態(学))、eat(食べる)、energy resources(エネルギー資源)、earth(地球)それぞれの頭文字をとってすべてをループ(loop=環)とすることにより環境保護と資源循環をすすめていくことを目指した造語です。

## <参考1> 「ふくおこし」の特性について

ふくおこしは、長野県農業試験場で平成3年から育種を行い、14年という歳月をかけて品種の固定化（種の品質にばらつきが出なくなること）をほぼ実現し、他の加工米と比べて非常に優れた品質という科学的分析結果が出されています。「ふくおこし」の優れた特徴として、

1. 稲の病気「イモチ病」にとっても強いので、ほとんど農薬（消毒）を使わずに済む安心・安全の加工米となりました。（イモチ病に強いことは普及に一番重要なことです）
  2. 稲の長さが短いため、耐倒伏性があります（稲が倒れるとそれだけ収穫量が減ってしまいます）。
  3. 収穫量が通常の加工米の20～30%多くなりました。これにより生産者の収入を上げることができるようになります。
  4. たいへん作りやすい上、労力をかけずに栽培できます。
  5. 酒米としても適しています。
- という点が挙げられます。

また、ふくおこしの普及によって、次のようなメリットが生まれます。

- ・休耕地を再活用できる。
  - ・収量が高くなるので生産者の収入を上げられる。
  - ・労力がかからず、作りやすいので高齢者でも生産しやすい（苗代を作らず、直播ができる）。
  - ・農薬をほとんど使わないので、安全・安心の加工原料となる。
  - ・善光寺平でつくられたお米から作られたというブランド製品の開発ができる。
  - ・飼料としても利用できるので、輸入に頼らない飼料自給率をあげることができる。
- などがあげられます。

※加工米とは食用のお米とは異なり、醸造、菓子、飼料などに用いられるものです。

ふくおこしは、米粉用等米に分類されています。

## <参考2> ふくおこし米を使ってのお酒づくりについて

ふくおこし米を使ってのお酒造りは2年前の平成21年、西飯田酒造様のご協力をいただきすでに行われております。ただし、このときは“豚しゃぶしゃぶ専用酒”として試験的に醸造しました。

この専用酒を使うことによって、肉の旨味がより引き出され、参加者に大好評をいただき、豚しゃぶしゃぶ専用酒という新たな商品開発に成功しました。

このときは、豚しゃぶしゃぶ専用酒としてつくられましたが、これを飲酒用としても十分対応できるものでした。

そして今年、飲酒用、しかも大吟醸酒に勝るとも劣らないお酒を作るべく醸造を行い、このたびこれを発表するに至りました。

### <参考3> 6次産業化推進商品開発について

6次産業化とは、第一次産業に分類されている農業、水産業を行っている方が、第二次産業に分類されている加工業（食品加工）と第三次産業に分類されている流通、販売業についても主体的かつ総合的に関わり、これまで第二次・第三次産業事業者が得ていた付加価値を、第一次産業者が得て、農業を活性化させようというものです。

当組合がすでに商品開発し販売している「紅酔豚（くれないすいとん）」は、信州の特産であるそばの食品副産物・食品余剰品を中心とした飼料づくりを行い、これによって豚を肥育し（第一次産業）、食肉化し（第二次産業）、ブランド化と販売（第三次産業）を行っています。この取り組みはまさに6次産業であり、この活動の実績と経験・ノウハウは日々着実に積み重なっています。

信州 e ループ事業協同組合では、これまでに蓄積されたノウハウを信州各地で活用していただくべく、2011年度に力を入れる事業として、「信州における6次産業化推進とその商品開発」をすすめたいと考えています。