



岡崎公園「五万石ふじ」(平成 27 年)

平成28年1月22日(金)
あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター 発酵バイオ技術室
担当 伊藤、小野、山本
電話 052-325-8092

愛知県産業労働部産業科学技術課
管理・調整グループ
担当 加藤、山田、杉山
内線 3389、3388
ダイヤルイン 052-954-6347

岡崎市制 100 周年を記念したオール岡崎ブランド 純米大吟醸酒が完成しました

— あいち産業科学技術総合センターと丸石醸造(株)が共同開発 —

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター(名古屋市西区:以下、「センター」)は、丸石醸造株式会社(岡崎市:以下、「丸石醸造」)と共同して、岡崎市制 100 周年にあたり、上品な吟醸香とほどよい酸味、すっきりとした口当たりが特徴の純米大吟醸酒「岡崎城五万石ふじ」を完成させました。

この清酒は、岡崎公園の五万石ふじの花から分離した清酒酵母と、大正天皇ゆかりの復刻米「萬歳(ばんざい)」を使用したオール岡崎ブランドの純米大吟醸酒です。

平成 28 年 1 月 27 日(水)に、本開発について御紹介する報道関係者向け説明会を岡崎市役所にて開催しますので、是非、御参加ください。

なお、市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」は、平成 28 年 2 月 6 日(土)、7 日(日)に丸石醸造で開催される「新春蔵開き 長誉祭り」を皮切りに、自社売店及び市内酒販店などで販売されます。

1 開発経緯

平成 28 年に岡崎市制 100 周年を迎えるにあたり、岡崎市の花であり、岡崎公園のシンボルである「五万石ふじ」の花から分離した「五万石ふじ酵母」、「六ッ美(現岡崎市中島町)悠紀斎田」で栽培された復刻米「萬歳」、そして創業元禄 3 年岡崎の老舗酒蔵「丸石醸造」の清酒製造技術を組み合わせ、オール岡崎ブランド純米大吟醸酒の開発に取り組みました。

これまでの花酵母を用いた清酒は純米酒規格のものがほとんどですが、丸石醸造ではセンターの技術指導のもと、平成 27 年 11 月に、原料米 200kg の仕込みを行い、市制 100 周年記念の純米大吟醸酒「岡崎城五万石ふじ」を完成させました。

2 市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」について

市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」は、精米歩合 48%の復刻米「萬歳」を使用し、五万石ふじから分離した「ふじ酵母」を利用して醸された純米大吟醸酒で、上品な吟醸香とほどよい酸味、すっきりとした口当たりを特徴としています。

市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」の成分

アルコール分 (%)	16.0
日本酒度	±0
酸 度 (ml)	1.8
アミノ酸度 (ml)	1.0

この「岡崎城五万石ふじ」は、平成 28 年 2 月 6 日（土）、7 日（日）に丸石醸造で開催される「新春蔵開き 長誉祭り」を皮切りに、自社売店及び市内酒販店などで販売されます。

※販売予定価格 300ml : 1,000 円（税込）



岡崎市制 100 周年記念酒
「岡崎城五万石ふじ」

3 報道機関向けの現地説明会について

市制 100 周年記念酒「岡崎城五万石ふじ」を御紹介する現地説明会を以下の日程で開催します。ぜひ御参加くださいますようお願いいたします。

【日 時】平成 28 年 1 月 27 日（水）午前 11 時から正午まで

【場 所】岡崎市役所東庁舎 5 階記者室（岡崎市十王町二丁目 9 番地）

【内 容】以下について、各担当者から御紹介します。

- ・純米大吟醸「岡崎城五万石ふじ」の商品特性について（丸石醸造）
- ・「五万石ふじ酵母及び萬歳」の醸造特性について（センター）

【その他】参加登録は不要です。当日、直接現地にお越しください。

【参考1】 岡崎市制 100 周年について

岡崎市は、愛知県の中央部に位置し、徳川家康公生誕の岡崎城を始め、数多くの貴重な歴史的・自然的資産を有しています。大正5年(1916年)7月1日に県下で3番目、全国で67番目に市制を施行し、平成15年に中核市に移行しました。平成18年には隣接する額田町と合併し、面積387.20km²、人口は38万人を超え、現在も着実に発展を続けています。

平成28年(2016年)に市制施行100周年を迎えることを踏まえ、丸石醸造はセンターとの共同研究により、市制100周年を記念したオール岡崎ブランド純米大吟醸酒の開発に取り組みました。

【参考2】 花酵母について

花や果実など植物から分離した酵母を使って、地域色にあふれた新商品を開発しようという取組は全国で行われており、こうした酵母は“花酵母”と呼ばれています。センターでは、これまでに以下の事例について技術サポートを行っており、今回の岡崎城五万石ふじ酵母が7例目となります。

花酵母で醸造した清酒は、従来の清酒とは異なる酒質を呈することが多く、センターが支援した商品においても、ワインや梅酒に近い風味を持つものがあります。

センターが支援し商品化された“花酵母”の清酒

番号	名称	花酵母の分離源	酒造メーカー
1	「おおぐち」	大口町の五条川桜	勲碧酒造(株)
2	「藤華」(ふじのはな)	江南市曼荼羅寺公園の藤	山星酒造(株)
3	「なごみ桜」	名古屋大学構内の八重桜	盛田(株)
4	「華名城」(はなのしろ)	名城大学農場内のカーネーション	原田酒造(株)
5	「愛してる」	半田市萬三商店のモッコウバラ	中埜酒造(株)
6	「プリンセス・ギンコ」	祖父江町のイチヨウ	内藤醸造(株)
7	「岡崎城五万石ふじ」	岡崎城五万石ふじ	丸石醸造(株)

【参考3】 復刻米「萬歳」について

大正4年(西暦1915年)11月の大嘗祭に^{へきかいぐん}碧海郡六ツ美村(現岡崎市中島町)の^{ゆき}悠紀^{さいでん}齋田で作られた米「萬歳」が、献納されました。

「萬歳」は、その後、栽培が途絶えていましたが、県農業総合試験場に種もみが保管されていることを知った地元の農家が、平成20年に種もみ10gを譲り受け、試験的な栽培を再開しました。

※参考「大正天皇にゆかりのある復刻米「萬歳」^{ばんざい}を使用した純米大吟醸酒が完成しました」(平成27年1月23日(金曜日)発表)

<http://www.pref.aichi.jp/0000079468.html>