

### 焼酎用大麦の開発

梶原 康博

当社が麦焼酎を発売して30年以上が経ちます。当社で使用している原料大麦のほとんどはオーストラリアから輸入されています。その理由としては日本国内の生産量の問題、生育環境の気候による品質の問題などにより、しかしながら原料調達のリスク回避や独自性のある品質追及のために国産原料を確保することは大麦焼酎生産上の重要な課題の一つでありました。そこで我々は10年以上前に大分県とともに焼酎製造に適した大麦品種の確保に取り組みました。そこで選抜された二条大麦「ニシノホシ」は「焼酎適性大麦」として初めて認識された品種となり、九州各地での生産も盛んになりました。10年以上前の取組みで随分古い出来事ですが、近年になり地元大分県でも六次産業化の代表例として取り上げられることも多くなりましたので、あらためてご紹介させていただきます。

#### ニシノホシの選抜

この取組みは1993年に大分県の農業技術センター(当時)、大分県産業科学技術センターおよび大分県本格焼酎技術研究会との共同研究としてスタートしました。取組みの内容は、当時さまざまな研究機関で開発されていた二条大麦20種の中から麦焼酎製造に適したものを選抜するというもので、当社は本格焼酎技術研究会の一員として、実験室レベルでの製麹試験や極小規模の醸造試験などを行い、醸造適性の評価を担う形で携わりました。栽培適性、搗精適性、醸造適性などを総合的に判断した結果、九州農業試験場(当時)で開発された「西海皮54号」が麦焼酎製造適性にもっとも優れているとして選定され、「西海皮54号」はその後「ニシノホシ」と命名され、2001年に品種登録されました。

#### 麦焼酎「西の星」の開発とニシノホシの普及に向けて

その後、当社では大分県農業技術センターやJAの協力を受けて醸造試験を繰り返し、2001年に「ニシノホシ」を100%使用し、その原料特性を生かした本格麦焼酎「西の星」を開発することができました。

ニシノホシは1997年に大分県の認定品種と決定されましたが、新しい品種の作物を実際に農家の方に生産し

ていただくには普及活動が必要になります。当社では地産地消、麦の民間流通の先駆けとして、地元のJA大分宇佐、JA安心院と生産協定を締結し、いわゆる契約栽培に準じた形態で栽培をお願いすることにいたしました。その際、契約においては、圃場ごとに収穫数量および農産物格付け等級に応じる生産奨励金や当社基準で焼酎製造に適性が高いと判断された大麦に対しては品質奨励金を上乘せする、という栽培奨励金制度を採用しました。当社基準の焼酎製造適性としては、搗精加工時の正常粒率の歩留まり、粒の大きさ、焼酎製造時の麴の出来、といったものを評価しています。

さらに、2005年からは「iichiko西の星賞」という制度も導入しました。これは年ごとに一定量以上のニシノホシを生産された方にエントリーしていただき、先の選抜試験や実際の醸造試験の結果から、もっとも品質の良かったニシノホシを生産いただいた生産者の方を表彰するという制度です。「iichiko西の星賞」に選抜された大麦については、単一圃場で取れた原料として特別に焼酎醸造を行い、限定商品を発売しています。この限定商品の発売と同時にニシノホシ/西の星に携わる地元の方々をお招きし、勉強会、懇親会を含めた表彰式を開催しており、生産者から流通の方々へのニシノホシに対する生産/販売意識の向上や親睦を深めております。

これらの生産奨励活動の結果、大分県におけるニシノホシの生産数量は徐々に増加し、2006年度には大分県で栽培される二条大麦の80%（作付け面積：農水省作付けデータより）までがニシノホシという状況になりました。また、大分県以外でもニシノホシの生産数量が伸びており、ニシノホシを原料に用いた麦焼酎の増加に伴い、消費者への認知も徐々に高まっているものと思われます。

#### 新たな焼酎用大麦の開発

ニシノホシの育種を皮切りに焼酎用大麦品種の開発が広く進められるようになってきており、現時点で「はるしづく」「キリニジョウ」「煌二条」といった二条大麦が九州各地で栽培されています。一方で大分県でも大分県酒造組合が中心となってニシノホシにかわる品種開発を進めており、選抜のほぼ最終段階にまできております。この成果が上市するまでにはまだまださまざまな課題がありますが、数年後に新たな焼酎用大麦が誕生することが期待されます。

蒸留酒である焼酎では原料特性の違いが最終商品に現れにくいのですが、原料大麦についての研究がさらに深化し、ワインや清酒のように原料品種の違いで大麦焼酎の品質を語れるような時代がくることを願っております。