

### ヤンマー、沢の鶴による 酒米プロジェクトの取組み

西向 賞雄

本稿では企業同士のコラボレーションによるプロジェクトをご紹介します。

ヤンマーホールディングス株式会社(以下、ヤンマー)といえば、皆様よくご存じの農業機械の会社ですが、広々さまざまな分野で業績をあげられています。一方、弊社、沢の鶴株式会社(以下、沢の鶴)は日本酒のメーカーです。このような分野の違う2社ですが、酒米の開発とそれを用いた日本酒醸造という点で結びつき、コラボを実現しました。

#### ヤンマーの酒米ソリューション

ヤンマーでは、農業機械などによる営農支援だけではなく、米の品種開発を行い、その優れた特性を持った米の栽培を農家が行い、生産された米をヤンマーが買い取って販売するまでの一貫したソリューションを展開する計画を進めておられました。これによって農業を“食農産業”にし、農業の未来を切り開くというプランです。

ヤンマーはそれを酒米の分野で行おうとされていました。しかしながら、酒米は開発した米でお酒を造ってみなければ本当の特性評価ができないため、酒米ソリューションを進めるうえでの重要なポイントとして、試験醸造を担うパートナーを探しておられました。それが沢の鶴とご縁につながり、2016年春からプロジェクトがスタートしました。

#### 沢の鶴が酒米ソリューションと取り組む意義

沢の鶴は新商品の開発に取り組んでいく中で新しい酒米で日本酒を造ってみたいという思いを持っていました。しかし、自社のみでそれに取り組むことは、人員面、および設備面から見ても現実的に困難でした。そこで、このコラボを実現し、新しい酒米の試験醸造に取り組むことで、誰も仕込んだことのない酒米での酒造りにチャレンジし、さらに酒米開発から携わることで、山田錦のような酒米と双璧をなす価値観の酒米の創出に関われることは大変意義があると考えました。

#### 酒米の評価

酒米は名古屋大学の2万種にも及ぶ遺伝子資源から酒米に適性があるとみられた候補の10品種を2016年秋に収穫し、酒米評価を始めました。

評価の項目は、①麴米適性(麴を造り、その酵素力価などで評価)、②掛米適性(掛米のみにテスト品種を用いることで掛米として適性を評価)、③醸造適性(麴米、掛米ともテスト品種で仕込み、製成酒の成分を測定して評価)、④原料処理特性(蒸米工程での手触りや、サバケなど酒米に欠かせない特性を評価)、⑤日本酒の官能評価、および、⑥香気成分(ガスクロで主として吟醸香の成分を測定)を行いました。

この年は米の栽培量も少なく試験醸造を行ったのみでしたが、2017年に作付けする米で商品を発売することになりました。まだ種籾の量も少ないため、単一品種で商品化する米の量を確保することができず、評価で成績の良かった4品種で白米400kgを確保し、香りの特性を生かすため精米歩合50%の純米大吟醸酒を造ることにしました。

#### 商品の発売

2018年2月26日に第1弾の商品「沢の鶴 X01(エックスゼロワン)」(図1)を発売しました。この商品は純米大吟醸酒としては料理との相性の幅が広く、また飲用温度の適性が10~25℃で、一般的な大吟醸酒よりも飲用温度の幅が広いなど異なる価値を持っていました。

商品のデザインはヤンマーのデザイン戦略室にお願いし、30~40歳代のモノにこだわる男性をターゲットにしたコンセプトでデザイン開発が行われました。黒を基調としたボトルデザインに、商品のシリアルナンバーを



図1. 沢の鶴 X01



図2. 沢の鶴 X02

刻印したチャーム（首掛け）を添え、日本酒とは思えない斬新なデザインに仕上がりました。

原料米の品種特性としても山田錦のように倒伏することがなく、収穫量も多いなど米の生産者にとっても魅力的であり、収量が多ければ酒造好適米と比べて米の単価は安くても農家の手取りは増えるという、農家と酒屋がウィンウィンになれるという利点もありました。

また、同時に酒米の評価を続け、絞り込んだ4品種から1品種に絞り込むことができました。この単一品種で仕込んだ「沢の鶴 X02」（図2）を2019年3月に発売しました。この商品の味わいは「X01」と比較してさらに吟醸の香りが高くなり、品質がグレードアップしました。当然この品質向上は酒米評価の結果で選び抜かれた原料米の優れた特性に因るところが多いと考えられます。

デザインは白を基調とし、原料米が単一品種になったことから、この商品の米の生産と酒の醸造のトレサビリティを明確にするため、ラベル正面に大きくQRコードを配置し、それをスマートフォンで読み取ることで情報が得られる仕掛けが施されるなど工夫を凝らしたデザインとなり、X01と合わせて2年連続でグッドデザイン賞を受賞しました。

### 酒米ソリューションの未来

ヤンマーでは酒米開発を加速しておられ、多様な醸造適性を持つ複数の酒米開発を進めておられます。将来的には沢の鶴だけでなく、複数の酒屋が造りたいと思う日本酒を実現するため、酒屋が求めるニーズに合わせた酒米をオーダーメイド、もしくはマッチングして生産販売することを目指しておられます。これまでとはまったく違う酒造りに道を開く新しい取組みとなるでしょう。



図3. 純米古酒仕込み 大阪はちみつ梅酒

### 企業コラボレーションとは

本稿では、ヤンマーと沢の鶴の酒米をめぐる企業コラボレーションをご紹介しましたが、企業がコラボすることによって得られるものはこれだけではありません。

ヤンマーでは、NPO法人梅田ミツパチプロジェクトに賛同し、大阪梅田の本社で屋上養蜂を行っておられます。近年、養蜂業界ではネオニコチネイド系の農薬によるとみられる巣箱の蜂の個体数の減少が起こっているといわれております。しかし、大阪梅田のような都市で行われる都市型養蜂ではこのような農薬被害の心配がほとんどありません。これによって得られる安心なハチミツを用いて、企業コラボによる新商品が生まれました。

沢の鶴が生産純米酒の古酒と南高梅で仕込んだ「古酒仕込み梅酒」と「ハチミツ」を原料とし、商品化された「純米古酒仕込み 大阪はちみつ梅酒」（図3）がそれです。南高梅の芳香と酸味、トロリとした口当たりとハチミツの風味が楽しめる味わいです。企業同士が交流することにより、単体企業だけでは発想が生まれなかった商品の開発につながりました。

企業コラボレーションはいわばそれぞれの企業の文化やシーズの出会いの場であり、そこで起こる化学反応をうまく生かすことで、さまざまな商品や成果が得られる可能性を、本稿から読み解いていただければ幸いです。