



令和6年5月23日

おまち
【県内唯一】幻の酒米「雄町」の日本酒造り
～ オール見附での酒造り ～

中川酒造株式会社（長岡市脇野町）、農業組合法人ファーム小栗山（見附市小栗山町）、新潟酒販株式会社は、共同で幻の酒米「雄町」を作付けし、日本酒造りを始めます。

関係者は全員見附市在住。オール見附で今人気の雄町を使った日本酒造りに挑戦します。この度、関係者で田植えを行いますのでぜひ取材をお願いします。

中川酒造株式会社によると、酒造会社が自ら「雄町」を生産し、酒造りをするのは、県内では確認できておらず、唯一になります。

- 日 時 5月29日（水）
- 場 所 見附市新潟東町55番
- 品 種 「雄町」※別紙参照。
- 参加者
 - ・中川酒造株式会社 蔵人2名（見附市在住）
 - ・農業組合法人ファーム小栗山 代表他数名（見附市在住）
 - ・新潟酒販株式会社 長岡支店長他数名（見附市在住）
- 内 容 9:45 メンバー集合
10:00 田植え開始(機械と手で、メンバー全員で田植えを行います)
- その他 現在、酒米「雄町」を使った日本酒は全国的に人気が高まっており、「オマチスト」というファンも生まれています。

【本件の問合せ先】

地域経済課魅力創造係 担当:難波 ☎ (0258) 62-1700(内線 234)

送信枚数 2 枚 (この表紙含む)

発信者：見附市役所 企画調整課 秘書広報室 高橋（内線 315）
☎ (0258) 62-1700 FAX (0258) 63-1006



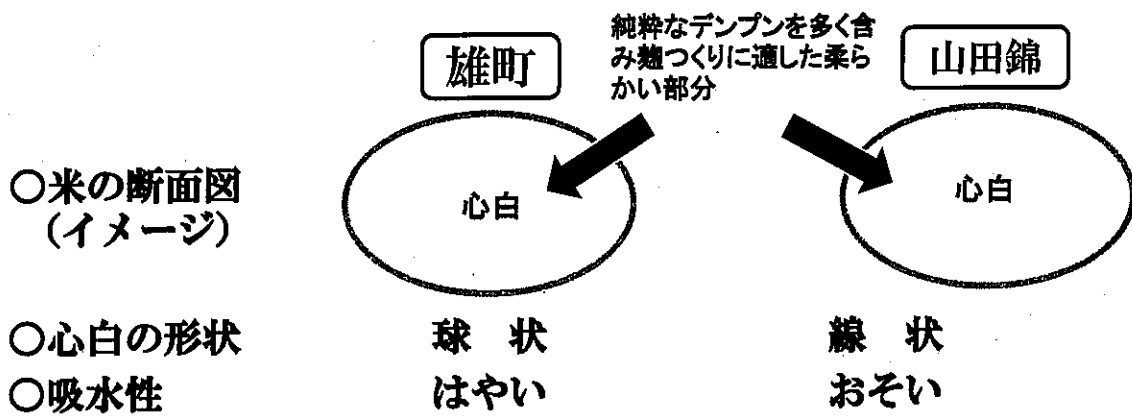
酒米「雄町」の特徴

酒米は主食用の米より粒が大きくて柔らかいのが特徴で、心白が大きいこと、雑味成分を含むタンパク質が少ないことが条件とされています。

「雄町」「山田錦」「五百万石」「美山錦」は4大酒米と言われますが、中でも「雄町」は、背丈が高く、病気に弱いなど栽培が難しく、生産量が増えず希少性の高い酒米となっています。このため、蔵元の間では「幻の酒米」とも呼ばれています。

雄町が醸し出す酒の味「まろやか」「ふくよか」「幅のある」

酒米には心白（米の中心にあるデンプン質の白い部分）があります。心白は大きいほど吸水性や糖化性に優れ、酒米に適しているとされます。雄町の心白は球状で柔らかいのが特徴です。



雄町の栽培は難しい

雄町は優れた特性をもつ酒米ですが、一般的な主食用米と比較して背丈が相当高く、病気に弱いこともあり、栽培には高い技術が必要な品種です。岡山でも栽培適地が限られ、一部の篤農家の間でしか栽培されていません。

