



令和 7 年 2 月 3 日

駐車場のご案内（既報情報） （【県内唯一】幻の酒米「雄町」の日本酒造りスタート）

雪の状況により、駐車場が変わります。

当日は、会場「中川酒造」前に蔵元の担当者がおりますので、指示に従って駐車をお願いいたします。

—————（以下、既報プレスリリースの内容）—————

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」の日本酒造りを始めます。

関係者は全員見附市在住。令和 6 年にメンバーで「雄町」の田植えや収穫を終えており、このたび純米大吟醸の寒仕込を行いますのでぜひ取材にお越しく下さい。

中川酒造株式会社によると、酒造会社が自ら新潟県内で「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 2 月 5 日（水）午前 8：30 ～ 仕込み開始

■場 所 中川酒造株式会社（長岡市脇野町 2011）

■品 種 「雄町」 酒質「純米大吟醸」 ※詳しくは、別紙のとおり

■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）
・スーパーのバイヤー等

■内容

8：15 メンバー集合
8：30 仕込スタート

■注意点 ・当日は納豆の摂取はご遠慮下さい。
・なるべく発酵食品の摂取もご遠慮下さい。
・香りの強い化粧品・整髪料のご使用もご遠慮下さい。

■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



【別紙】

日本酒の原料である酒米の中でも、飲み手の人気がとりわけ高い品種のひとつが「雄町」。その人気は、「雄町」の魅力にはまり「雄町」の酒を好んで飲む「オマチスト」と呼ばれる特定のファンがいることでも知られています。

すべての穂が出そろった「雄町」は草丈が160cm以上にも成長し、穂が成熟してこうべを垂れると、「雄町」は野性味あふれる立ち姿に一変します。穂が長く、粳の一粒一粒が大きいので、地面すれすれに近い高さにまで垂れ下がるのです。

発見以来、交配による品種改良が一度も行われていない原生種ゆえの雄姿をリアルで見た人は、一瞬にしてその魅力に引き込まれるでしょう。

背が高くて倒伏しやすい「雄町」は、他の品種より手間暇がかかります。

他の品種に比べてかなり栽培が難しいため、なかなか普及せず、現在も収穫量の9割が岡山県で作られています。

雄町米は、山田錦、五百万石、美山錦、八反錦などに並ぶ、人気、認知、実力の高い酒米として知られています。160 年前に発見され、品種改良されることなく栽培されている唯一の品種です。

そんな品質の高い雄町は全国に広がり、明治時代には酒米の最優良品種として全国で使用され、全国の新酒鑑評会では「雄町でないと金賞は取れない」と言われたほどでした。

また、雄町から品種改良をした酒米が多く生まれ、山田錦や新潟県を代表する酒米である五百万石などを含め現存する酒米の半分以上が、雄町をルーツとした酒米です。

お酒にした場合は旨みがしっかりとしているので、ふくよかな丸みのあるボディが特徴的なお酒に仕上がります。

優しくて芳醇な味わいを作り出すことで有名な品種です。

今回はその「雄町」を100%使用した純米大吟醸に仕上げます。

雄町の特徴を最大限に生かし、米作りから携わって頂いた方たちの手によって、最高の日本酒に仕上げます。