



令和7年10月15日

見附高校生が幻の酒米づくりに挑戦 ～オール見附の酒造り～ 稲刈りを行います

見附高校1年生が地域連携の授業の一環として取り組んでいる、幻の酒米「雄町」の稲刈りを行います。

雄町の酒造りは、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）、新潟酒販株式会社の3社が共同で昨年度から行っており、3社の関係者は全員見附市在住で、オール見附での日本酒造りに挑戦しています。今年度の作付けから見附高校生も加わり、5月に田植えを行ったものです。

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 10月21日（火）13:30～15:20
（1年1組41人および1年2組41人が入れ替わりで実施）

●場 所 見附市新潟東町55番 ※農道によせて駐車可能
<https://maps.app.goo.gl/4KkY1GEZW4zUQUkF6>

●品 種 「雄町」※くわしくは別紙のとおり

●参加者 ・中川酒造株式会社 蔵人他（見附市在住）
・農業組合法人ファーム小栗山 代表他（見附市在住）
・新潟酒販株式会社 長岡支店長他（見附市在住）
・見附高校1年生

●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 担当:曾我 ☎（0258）62-1700（内線233）

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



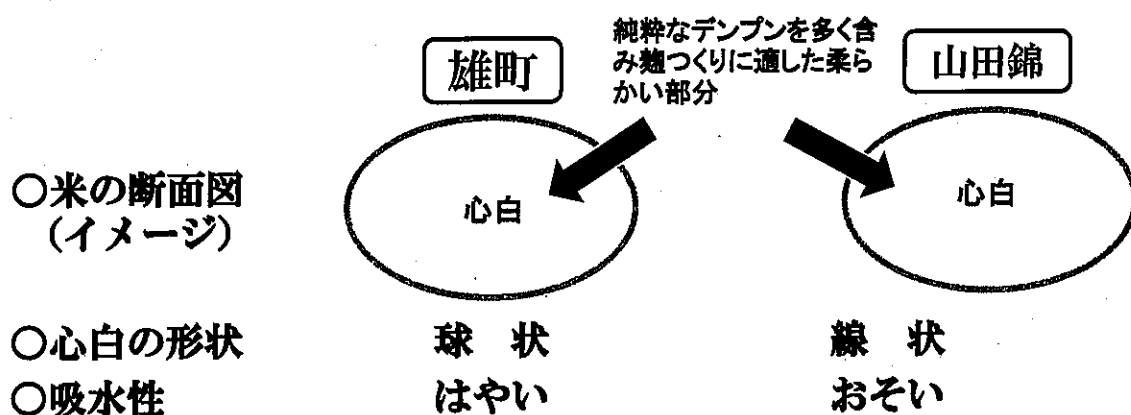
酒米「雄町」の特徴

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。

