



令和8年5月19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～田植えを実施

昨年に引き続き、見附高校1年生が地域連携の授業の一環として、幻の酒米「雄町」の田植えを行います。

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社の見附関係者で取り組む「オール見附の酒造り」。今年も、見附高校1年生が「オール見附の酒造り」の一員として、田植え、稲刈り、ラベル作り、仕込みなどに挑戦します。

現在、市内外の酒店やスーパーマーケットなどで、昨年の見附高校1年生が仕込み、高校生がデザインしたラベルの「純米大吟醸 雄町」が販売されています。

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27日（水）11:20～12:30  
※雨天延期、予備日は6月1日（月）。

●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

- ・見附高校1年生 71人  
（1年1組35人、1年2組36人が入れ替わりで田植えを実施）
- ・中川酒造株式会社 見附関係者
- ・農業組合法人ファーム小栗山 見附関係者
- ・新潟酒販株式会社 長岡支店 見附関係者



### 【本件の問合せ先】

地域経済課 担当:曾我 ☎ (0258) 62-1700 (内線 230)

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 川上（内線 316）  
☎ (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  
ため、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。