

## 別紙 1 (報告様式)

### 農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

行動計画の項目に基づいた分類：ウ 地産地消の推進の取組

取組名：地域のお米を使った酒造り

取組主体：ニセコ米生産組合蔵人衆（酒米部会）（北海道・ニセコ町）

#### 1 取組の背景

北海道ニセコ町の酒造好適米生産者が「地域のお米でできたお酒を多くの人に味わってもらいたい」、「地域の活性化を目指す」という思いから、平成11年に酒造好適米「初雫」の生産を始め、16年に「ニセコ米生産組合蔵人衆（猪狩一郎部会長他6名）」を結成し、酒造好適米の作付に取り組んでいる。

#### 2 取組の具体的内容

同組合は、11年に酒米「初雫」を作付けし、小樽市にある田中酒造と連携し地域で生産された米だけを使用した日本酒「蔵人衆」を商品化した。

その後「安全・安心なお酒を消費者に届けたい」との思いから、16年「Yes! clean」の認証登録を受け、同年、同町で「空育酒170号」（現：彗星）の試験栽培を行ったのをきっかけに、酒造好適米である「吟風」「彗星」の作付け（1ha程度）を始め、低タンパク化等、高品質米の生産に取り組み、19年は10haまで増加させた（720ml瓶、300本出荷）。

#### 3 取組の具体的効果

「Yes! clean」の認証登録に基づいた栽培管理を行い、高品質な酒米づくりに取り組んできたことが認められ、20年3月、第14回ホクレン夢大賞（農業者部門）を受賞した。

また、同組合が生産した米を利用し、田中酒造で醸造された「宝川」（大吟醸）が全国新酒鑑評会において金賞を受賞するなど、北海道産酒造好適米の知名度向上が図られ、地産地消の推進につながっている。

#### 4 今後の展開方向

現在、原料米の提供・出荷は1社のみであり、他酒造会社へも出荷・提供できるよう働きかけていく。

また、より一層の高品質米を作るため、他地域の生産地（山田錦作付地）を見学し

ながら技術向上を図っていく。

#### 5 取組に係る問題点と解決策

酒造会社から、継続して高品質の米の出荷を求められることから、品種を変更しつつ高品質米を目指し作付を行ってきた。

また、他品種（うるちやもち）との混粒をさけるため、種もみから徹底した管理を行っている。

#### 画像



地場産の米を使用した日本酒「蔵人衆」

【情報収集官署】北海道農政事務所 小樽統計・情報センター

連絡先：0134-23-2535