

実需者からの話題提供

株式会社新潟小規模蒸溜所

取締役社長

堂田 浩之



県産の大麦を使用した ウイスキー製造



株式会社白銀カルチャー
荒木社長

株式会社白銀カルチャー 様生産
「ゆきはな六条」 初年度4トン、本年度8トン

寒冷地の主力大麦品種「ファイバースノウ」とほぼ同じ熟期の六条大麦で、六条種としては大粒で粒が軟質でウイスキーや焼酎の原料として活用できます。



原材料

- ・ 英国産麦芽のほか
新潟県産麦芽を使用

- ・ 新潟県産麦芽は
『ゆきはな六条』

六条大麦



モルティング装置

処理能力：1 t /Week

主に
新潟県産麦
を処理する



二条大麦



六条大麦



なぜ六条大麦なのか？？

- ・新潟での二条大麦の栽培実績は皆無
- ・新潟で栽培実績のある六条大麦を品種改良したほうが確実

問題点発生

β グルカンが多いため、マッシュタンで
うまくろ過ができない



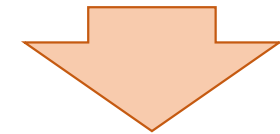
収量の大幅な減少





クッカー

一般的にビール用で
穀類を煮沸・液化さ
せるための装置



これを応用し、
 β グルカン（ガム質）
を50度で30分保持し
可溶化する



(研究成果) ジャパニーズウイスキー向

+

← → ↺ 🏠

naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/carc/166529.html

☆ 🦊 📁 🍷 ⋮

🛒 🔍 を検索する

🇯🇵 Yahoo! JAPAN 🇯🇵 Yahoo!検索 🔄 新しいタブ 🌐 Google 🌐 さいたま市／介護保...

🇯🇵 【佐川急便】スマートク...

📧 Gmail 🍏 iCloud 📁 スタンプ

» 📁 すべてのブックマーク

 **農研機構**

▶ サイトマップ ▶ お問い合わせ ▶ English  

Google 提供

検索

農研機構について

研究情報・SOP

産学連携・品種・特許

プレスリリース・広報

採用情報

ホーム / プレスリリース・広報 / プレスリリース / 中日本農業研究センター / (研究成果) ジャパニーズウイスキー向けオオムギ新品種「こはく雪」

プレスリリース

(研究成果) ジャパニーズウイスキー向けオオムギ新品種「こはく雪」

- 栽培性と麦芽品質に優れた積雪地向け二条オオムギ -

情報公開日:2024年11月19日 (火曜日)

ポイント

農研機構は、雪の多い北陸地域などで栽培可能なウイスキー用の**二条オオムギ新品種¹⁾**「こはく雪」を開発しました。農研機構上越研究拠点(新潟県上越市)で育成された「こはく雪」は積雪地での栽培性に優れ、ウイスキー用の麦芽生産にも利用可能な**六条オオムギ品種¹⁾**「ゆきはな六条」よりも麦芽品質が優れています。地域産オオムギの利用希望がある積雪地のウイスキーメーカーで「こはく雪」を原料に用いたウイスキーの生産が期待されます。

プレスリリース・広報

▶ プレスリリース

▶ 広報活動報告

▶ 農研機構SNS

▶ 刊行物

▶ アーカイブ

▶ 農研機構「旬」の話題

▶ 農研機構 動画集

▶ イベント・セミナー



検索



17:51
2024/11/21





