

【全体概要】

オール福井県産のオリジナル酒を製造するために開発した酒米品種「さかほまれ」の減農薬減化学肥料栽培技術の確立や、実需者と連携した大吟醸酒のブランド化により酒米産地の活性化を行い、さかほまれの普及拡大を図る。

新品種・新技術等の概要

【さかほまれ】

- ・福井県農業試験場が大吟醸用の酒造好適米として育成した新品種
(平成30年11月品種登録出願)
- ・熟期は、晩生の晩
- ・草丈は、山田錦よりやや短く、倒伏に強い。
- ・心白が中心に小さく入り、35%までの搗精が可能



分けつ盛期のさかほまれ



左:さかほまれ 右:山田錦

【減農薬減化学肥料栽培技術の確立】

- ・減農薬減化学肥料栽培した酒米を使用し、付加価値を高めた高品質の大吟醸酒の生産を目指す。
- ・穂肥散布作業を省力化できる基肥一括肥料により、化学肥料を削減
- ・秋起こしと冬期湛水によるニカメイガ防除法等のIPM手法を取り入れ、化学合成農薬を削減

主な取組内容

【検討会の開催】

- ・現地検討会の開催

【品種の特性把握】

- ・栽培実証圃の設置
- ・栽培技術に関する先進地事例調査の実施

【栽培・技術マニュアルの作成】

- ・栽培マニュアルの作成

【産地・実需者の意向・ニーズ等調査】

- ・酒米としての品質評価の実施

【品種・技術と産地・実需者とのマッチング活動】

- ・生産者と実需者の意見交換会の開催

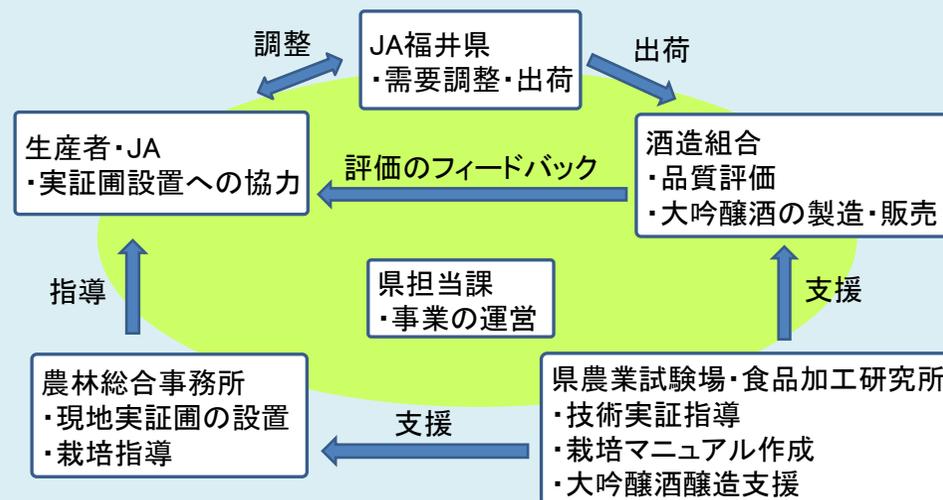


実証圃の現地検討会



生産者と実需者の意見交換会

実施体制図



実績と今後の展開

- さかほまれ作付実績
8.2ha(R1) ⇒ 19.8ha(R3)
- 令和2年度 県内19社の酒蔵において商品化
全国新酒鑑評会や、インターナショナル・ワイン・チャレンジのサケ部門で最高評価を獲得
- 今後も、生産者、JA、酒造組合、県関係部署と連携し、福井県産にこだわったオリジナル大吟醸酒のブランド化により、酒米産地の振興を図る。