

# 地 域 再 生 計 画

## 1 地域再生計画の名称

「秋田酒こまち」による美酒王国再生計画

## 2 地域再生計画の作成主体の名称

秋田県

## 3 地域再生計画の区域

秋田県の全域

## 4 地域再生計画の目標

秋田県は、地理的条件から寒冷積雪の冬が長く、昔から酒の消費量が多い地域である。また、米産地として原料の確保が容易であること、良質の水が得られることなど清酒醸造に好適な環境に恵まれ、県内各地に多くの酒造業が興ってきた。

今日、秋田では、吟醸酒、純米酒、本醸造酒など、優れた県産酒が数多く生み出され、その個性豊かな深い味わいは鑑評会などでも高い評価を得ており、美酒王国の名を名実ともに確かなものとしている。

しかし、最近、食文化の多様化や酒税法の改正などもあり、しょうちゅうや他の雑種などの消費が伸びる一方で、清酒の消費が伸び悩んでおり、本県酒造業界にとっては深刻な問題となっている。

現在の秋田の清酒は、秋田県醸造試験場と秋田県酒造組合との共同研究により生まれた清酒酵母（秋田流花酵母（AK-1））を使用した軽快なタイプの清酒、こまち酵母を代表とする高香気生成酵母を使用した香りの高いタイプの清酒、乳酸菌を利用した清酒などがあるが、より個性的な清酒を飲みたいという消費者ニーズや独自の清酒を商品化したいというメーカーの要望が高まってきている。

また、清酒全体では消費量が減少しているが、純米酒や吟醸酒といった高品質な清酒消費量については上昇傾向を堅持していることから、この分野での新商品開発へのニーズが高まってきている。

さらに、純米酒や吟醸酒の原料として使用される酒造好適米といわれる酒米については、「山田錦」（兵庫県産）や「五百万石」（新潟県産）、「美山錦」（長野県産）等がその代表品種とされているが、最近では、全国各地において地元産の酒米を用いた清酒の需要開発が進展し、これと相まって酒米品種の開発も活発化している。

このようなことから、秋田県においては、「山田錦」なみの品質を持つ品種として県が独自に開発した酒造好適米である「秋田酒こまち」について、玄米の品質評価基準に適合した安定栽培技術を確立するとともに、その作付面積の拡大を推進することにより、農業者の経営基盤の支援と併せ、品質の安定した高品質な「秋田酒

こまち」の産地拡大を通じた地域の活性化を図ることとする。

さらに、「秋田酒こまち」の酒造特性を活かすための新たな酒造技術の開発を支援し、秋田清酒の新たなブランド創出を図るとともに、これらを契機とした酒造メーカー独自の市販酒の販売促進や酒米生産者と米流通業界、酒造業界の連携強化による需要拡大・清酒消費量の拡大対策の推進等により本県産業を活性化し、地域の再生を図ることとする。

(目標1)「秋田酒こまち」の作付面積の拡大

95ha(平成17年度、玄米使用量608t)

250ha(平成20年度、玄米使用量1400t)

(目標2)純米酒比率の向上

14.5%(平成17年度) 約16%(平成20年度)

(目標3)オリジナルブランドの開発による秋田酒こまち使用の清酒消費拡大

平成17年度比50%向上(平成20年度)

## 5 目標を達成するために行う事業

### 5-1 全体の概要

「秋田酒こまち」の新たな玄米品質評価に基づく高品位安定生産及び酒造特性を活かす酒造技術を開発し、秋田清酒の新たなオリジナルブランド開発を進め、売れる秋田清酒の体質強化を図る。また、酒米生産者と米流通業界、酒造業界での生産・需要拡大により地域活性化を図る。

具体的には、地域再生基本方針に基づく支援措置による事業等を活用し、「秋田酒こまち」の栽培上の課題である胴割・心白等の外部品質やタンパク質のバラツキ等の内部品質の向上を図るため、新たな玄米品質評価を基準とする施肥管理などの栽培方法とタンパク質組成の特徴を活かす新たな酒造技術を開発する。

また、新技術により生産された「秋田酒こまち」純米酒の新商品開発と流通を促進し、酒米生産流通と酒造業界の活性化を図る。

### 5-2 法第四章の特別の措置を適用して行う事業

該当無し

### 5-3 その他の事業

#### 5-3-1 地域再生基本方針に基づく支援措置による事業

地方大学等の知的・人的資源活用による農林水産研究の実用化促進【B1001】

〔先端技術を活用した農林水産研究高度化事業(農林水産省)〕

(1) 事業主体

秋田県

( 2 ) 研究体制

中核機関：秋田県農林水産技術センター

共同機関：秋田県立大学、秋田県酒造組合、  
財団法人あきた企業活性化センター

( 3 ) 研究内容

「秋田酒こまち」の高品位安定生産技術の確立（秋田県農林水産技術センター）

「秋田酒こまち」の原料米タンパク質と清酒呈味の関係解明（秋田県農林水産技術センター、秋田県立大学、秋田県酒造組合）

「秋田酒こまち」玄米の品質評価法の検討と酒造特性を生かす酒造技術の開発（秋田県農林水産技術センター、秋田県立大学、秋田県酒造組合）

以上の研究成果を活用し、財団法人あきた企業活性化センター等と連携した「秋田酒こまち」純米酒の新商品開発と流通を促進するとともに、酒米生産流通と酒造業界の活性化を図る。

( 4 ) 事業期間

平成 1 8 年度から平成 2 0 年度

( 5 ) 課題名

新規酒造好適米「秋田酒こまち」の栽培技術確立と産地ブランド化

( 6 ) 総事業費

3 0 , 0 0 0 千円（3ヶ年間合計予算要望額）

5 - 3 - 2 その他、地域再生基本方針に基づく支援措置によらない独自の取組み

・酒造好適米生産・流通対策（秋田県）

酒造業界が望む秋田酒こまち等の酒造好適米について、農業団体等と協議し契約栽培を推進するとともに、地域の酒造メーカーと集落営農組織等の担い手が結びついた酒造好適米の産地化や担い手経営の安定化に向けた販売体制の強化を図る。

**6 計画期間**

認定の日から平成 2 1 年 3 月末まで

**7 目標の達成状況に係る評価に関する事項**

4 に示す地域再生計画の目標については、計画終了後に必要な調査を行い状況を把握するとともに、関係事業に関連した達成状況の評価の検討等を行うこととする。

**8 地域再生計画実施に関し当該地方公共団体が必要と認める事項**

該当無し