

ジャポニカ米を用いた泡盛 「幸鶴舞(こうのとりのまい)」の開発

支援の背景

(株)サンエーでは、野生復帰したコウノトリが住みやすい環境作りの一環として、無農薬で作られたお米「コウノトリ育むお米(以下、コウノトリ米)」を取り扱っています。コウノトリ米は、食味向上のために、米粒をふるい分ける網目を従来の1.85 mmから2016年産より1.9 mmへ拡大しました。その結果、ふるい落とされる「網下米」が増え、その有効利用を探っていました。そこで、自社ブランドの泡盛開発を発案し、(株)石川酒造場に生産委託を行いました。しかし、(株)石川酒造場ではジャポニカ米を用いた泡盛の製造経験がないため、工業技術センターに技術サポートの依頼がありました。

支援内容

通常、泡盛はタイ産のインディカ米で製造されます。ジャポニカ米であるコウノトリ米はインディカ米より吸水しやすいため、蒸すと粘着性が高くなってしまいます。そこで、通常の泡盛製造機器でジャポニカ米を原料に使用するための条件を検討しました。

支援の成果

- ・2トン規模の蒸し米機を用いた製造条件を確立しました。
- ・コウノトリ米を用いた泡盛は、(株)サンエーから『幸鶴舞(こうのとりのまい)』として販売されています。

