

地域	大分県宇佐市	認定日	平成27年10月14日	通巻番号	8 - 27 - 74
----	--------	-----	-------------	------	-------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

古来酒造米と白麴を使った、甘酸っぱくてすっきりした日本酒の開発・販路開拓

復活させた酒造米「大分三井120号」と焼耐用の白麴を種麴に用いて、清酒新ブランドの開発と販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

永岩 宏一（農業）

酒造米「大分三井120号」を栽培し、酒造米として安定的に提供する。

中小企業者

(株)小松酒造場（飲料・たばこ・飼料製造業）

食事をじゃましないすっきりした食中酒を開発し、女性向けの自宅飲酒用としての提案と販路開拓を行う。

連携参加者

サポート機関等

大分県、(公財)大分県産業創造機構、(独)中小企業基盤整備機構 九州本部

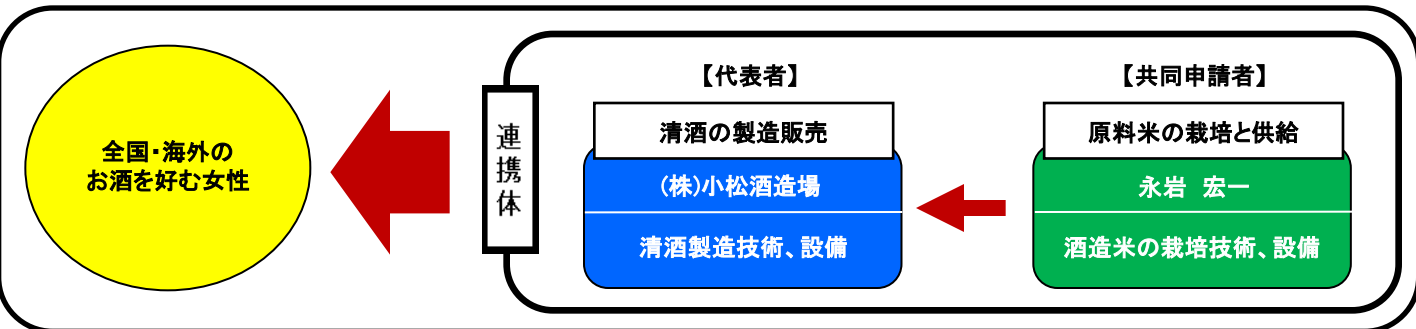
➤ 連携の経緯

酒どころ長洲の復活及び大分県の酒造文化を継承・発展させるため、(株)小松酒造場は、昭和40年代を境に姿を消した大分の固有米「大分三井120号」に着目。大分県が同酒造米の試験栽培をした際、その種籾を譲り受け、以前から交流があり、酒造米の栽培に取り組む永岩宏一に試験栽培を委託したことで連携が始まり、復活させた「大分三井120号」を用いた新清酒ブランドの開発を行うに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

永岩宏一は試験栽培を実施した「大分三井120号」の種籾の再選別による、完全栽培を行う。特に、大分三井120号は生産過程で脱粒しやすいため、適期の最も早い時期に米を収穫する等の工夫を行う。(株)小松酒造場は、種麴及び原料米の違いに合わせて、温度変化やモニタリング、浸漬工程の水分・時間調整等に工夫を行い、女性向けの試飲会等を企画しながら販売範囲を拡大していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で412万円の売上高増加、復活品種「大分三井120号」の安定栽培技術の確立

企業と連携した新しい作目の栽培によって、生産量・販売額が向上するとともに、価格の安定が期待できる。

中小企業者

5年で2,957万円の売上高増加、新たな清酒ブランドの確立

大都市圏への大卸販売が可能となり、経営効率が向上するとともに、宇佐の清酒産業と技術の承継が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社小松酒造場
TEL：0978-38-0036
E-mail：koma2sake@gmail.com

所在地：大分県宇佐市大字長洲3341番地
FAX：0978-38-1113
ホームページ：http://koma2.main.jp/