

令和6年12月11日

福島在来古代米「白早生」を使った地域産学コラボでの 米味噌造りと商品化

日頃から福島大学に多大なご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

食農学類附属発酵醸造研究所では、個性的で地方色豊かな味わいの日本酒・地酒、味噌などの発酵食品に用いる原料米（麴米）の開発を目指した基盤研究を行っています。その一環として近代育種品種にはない個性・特徴を持つ古代米の復刻栽培と、地域の醸造企業の協力を得て古代米を用いた発酵醸造食品の開発研究を進めてきました。

昨年夏に、会津矢玉遺跡出土の木管にも品種名の記載がある福島縁の古代米「白早生」を食農学類農場実習において附属農場で栽培して、未来農業(株)のご協力により収穫と脱穀・精米しました。この「白早生」を原料とし会津天寶醸造(株)のご協力により味噌用の米麴を試作して、食農学類・附属発酵醸造研究所で学生も参加して米麴の酵素など発酵適性を研究しました。

このような試作研究を経て、この度、会津天寶醸造(株)により米味噌（10割こうじ白味噌）を醸造して試験販売することとなりました。市場調査のための限定販売*となりますが、一部を福島大学生協にも卸していただき、12月の期間限定ですが、生協食堂で味噌汁として提供しています。

*2025年3月1日、2日に開催予定の「ふくしま酒・味噌醤油まつり（@ビックパレットふくしま）」にて販売を計画中。その際の動向や今後の仕込み量によって販路をさらに検討。

◎本研究・開発のポイント

福島大学食農学類附属発酵醸造研究所での研究教育と地域の農業・食品産業での製造技術・商品開発とを繋ぐ地域産学連携の共同研究の成果です。

◎研究の背景

発酵醸造研究所では、個性的で地方色豊かな味わいの日本酒・地酒、味噌などの発酵食品に用いる原料米（麴米）の開発を目指した基盤研究を行っています。

◎今回の成果

発酵醸造研究所が復刻した在来古代米品種「白早生」を附属農場で栽培し、栽培特性と発酵適性の試験研究を経て、「白早生」を原料とする米味噌として商品化されました。

◎ 成果の意義

発酵醸造研究所での地域産学連携研究における大学から地元産業へのトランスレーショナルリサーチ（橋渡し研究）として位置づけられます。

白早生糍 会津味噌(赤)口



白早生糍 会津味噌(白)口



十割こうじ味噌 使用

白早生糍 会津みそ(白)

ごちそう味噌汁

大サイズ 250円 (税込)

小サイズ 130円 (税込)

白早生糍 会津みそ(白)とは
 【食農学類発酵醸造研】が【会津天宝醸造】の協力を得て復刻古代米の白早生で作った米味噌です。

福島大学食農学類附属発酵醸造研究所 / 福島大学生協同組合 Dining Reaf

(お問い合わせ先)

食農学類教授・附属発酵醸造研究所

所長 松田 幹

(電話) 024-503-4986

メール: tmatsuda@agri.fukushima-u.ac.jp

* 「白早生」と復刻米関係

特任教授 松岡 信

メール: matsuoka@agri.fukushima-u.ac.jp

* 米麴の酵素と発酵適性関係

特任講師 西尾俊亮

メール: snishio@agri.fukushima-u.ac.jp

福島在来古代米「白早生」を使った 地域産学コラボでの米味噌造りと商品化

食農学類附属発酵醸造研究所 産学地域連携チーム

会津天宝醸造株式会社（創業1871年 老舗味噌屋）

未来農業株式会社（福島市松川町水原に4代続く農業法人）

福島大学消費生活協同組合

在来品種の稲（米）で地域振興

『日本の在来稲その現状』（米穀安定供給確保支援機構、2019）

- 起源や育成の歴史など、在来稲が持つストーリー性を地域資源として活用し、農業振興やフードツーリズムの柱にする取組が、行政や地元商工会により行われている。
- メジャー品種では醸せない、地方色が豊かで個性的な味わいを求める地酒愛好者に人気があるという。
- 地域ならではの食を楽しむことを目的とした「フードツーリズム」特定の時期に、その地に行かなければ味わうことができないという特別感
- 「ガストロノミー ツーリズム(gastronomy tourism)」

地酒原料として復活した在来稲(例)

品種	育成年	復活地
白目（しろめ）	江戸期	埼玉県
白玉	嘉永2年(1849)	鹿児島県
強力（ごうりき）	明治24年(1891)	鳥取県
渡船（わたりぶね）	明治28年(1895)	茨城県
穀良都（こくりょうみやこ）	明治30年(1897)	山口県

