

令和7年2月25日

**地域産官学連携・共創による「福島大学商品化プロジェクト」  
にかかるとご報告について**  
-地方色豊かな味わいの日本酒と味噌の開発-

福島大学食農学類附属発酵醸造研究所は、復刻栽培した在来古代米品種「白早生」を使った発酵食品の開発・商品化を、株式会社 ORARA、未来農業株式会社、会津天宝醸造株式会社、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター、福島大学生協にご協力をいただき進めて参りました。

すでに商品化されている 米味噌 に加え、このたび、地域未来デザインセンター主催の「福島大学商品化プロジェクト」を活用し、どぶろく（濁酒）が商品化されることとなりました。

つきましては、下記のとおりご報告の機会を設けさせていただきますので、ご取材くださいますようどうぞよろしくお願いいたします。

※どぶろく（株式会社 ORARA）と味噌（会津天宝醸造株式会社）は、3月1日、2日にビッグパレットふくしまで開催される「ふくしまの酒 味噌醤油まつり」にて、初販売となりますが、販売に先駆けてお披露目をいたします。また、どぶろくは今後福島大学生協でも販売される予定です。

日時：令和7年2月27日（木） 13：00～

場所：福島大学生協 2階食堂 Quick Lunch グリーン

プログラム：

- 1) 「福島大学商品化プロジェクト」について
- 2) 古代米「白早生」とそれを使った麴について
- 3) 「おららのどぶろく しろわせ 甘口」のご紹介（株式会社 ORARA 様）
- 4) 「白早生糍会津みそ（白）」のご紹介（会津天宝醸造株式会社様）
- 5) 「おららのどぶろく しろわせ 甘口」の試飲  
「白早生糍会津みそ（白）」を使用したお味噌汁の試食

※試飲をされる方は、公共交通機関をご利用くださいますようお願い申し上げます。お車を運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

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と味噌などの発酵食品に使用する原料米（麴米）の開発を目指した基盤研究を行っております。

また、古代米「白早生」の復刻栽培を行っており、この「白早生」のゲノム（遺伝情報）を詳しく調べて見たところ、「白早生」が古代イネの末裔であることが示唆されました。さらに、白早生は高タンパク質米であり、製麴過程においても特異な特徴を持つことが判明しております。白早生の研究に関しましては以前の定例記者会見でもご報告いたしましたが、詳細については以下をご覧ください。

## ◎本研究・開発のポイント

発酵醸造研究所での学術基盤研究と地域の農業・食品産業での製造技術・商品開発とを繋ぐ地域産官学連携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と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栽培した「白早生」は、以下に述べるような幾つもの古代稲の特徴を持つことが確認されました。

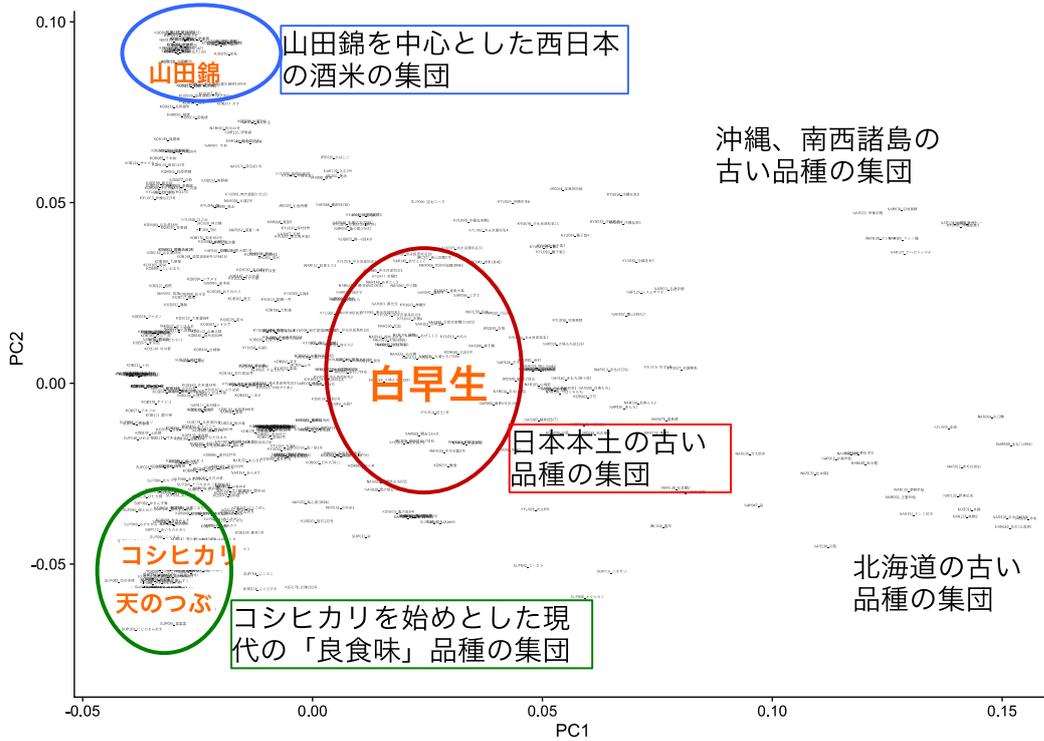
- ・全ゲノム塩基配列を決定した結果、白早生をはじめ古代米と予想された品種のゲノム構造は、コシヒカリや天の粒といった近代品種（20世紀後半以降の品種改良によって作り出された品種）とは異なるゲノム構造を持つことが確認されました。

- ・さらに、これまでに調べた国内外の5000種類以上のイネ品種のなかで、白早生は唯一無二の「早生遺伝子型」（開花期、登熟期が早まる遺伝子型）を持つことも明らかとなりました。つまり、「白早生」は、昔の人々が東北地方でもお米を育てられるようにするために見つけ出した、早く実を实らせるイネであり、それが現代まで大切に受け継がれてきた特別な品種と言えます。

- ・矢玉遺跡出土の木簡・種子札（奈良・平安時代）に「白和世」が、会津農書（江戸時代中期）に「白わせ」が記述されている、という歴史物語だけでなく、科学的にも由緒正しい古代米であると思われます。

- ・地域の産官学連携・共創により、古代米「白早生」を原料として個性的で地方色豊かな味わいの日本酒と味噌を製造して、商品として市場に出すことができました。

日本全国の572品種のイネのゲノム(遺伝情報)の特徴を  
二次元の図にして可視化した



(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

特任講師 西尾俊亮

メール：snishio@agri.fukushima-u.ac.jp

地域未来デザインセンター

特任教授 永井義人

メール：r448@ipc.fukushima-u.ac.jp