

令和8年4月3日

福島県政記者クラブ加盟社 各位

食農学類附属発酵醸造研究所の産学地域連携チームが 新開発系統酒米で日本酒を醸造・限定販売

日頃から本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。

このたび福島大学食農学類附属発酵醸造研究所と地域の農業法人および酒蔵との産学地域連携チームが取り組んでいる酒米・日本酒開発研究プロジェクトの一環として、開発した新系統の酒米を使って純米吟醸酒を醸造し、福島大学生協を通して限定販売することになりましたのでお知らせいたします。

福島大学食農学類附属発酵醸造研究所の酒米研究チームは、福島大学からの財政支援を受けて、未来農業㈱（福島市松川町）との共同研究により、福島の気候、風土に適した酒造好適米（酒米）の開発研究を進めています。

これまでに、既存の酒造好適米品種（山田錦）を親株として作成された変異株の中から、緯度が高く冬の訪れが早い福島地域でも栽培しやすい早生系統と、雨風による倒伏に強い短稈系統を選抜しました。さらに、これらを交配することで、両方の優れた特性を併せ持つ「早生短稈」系統を育成しました（品種登録出願中：出願番号 38307）。

昨年度は、この「早生短稈」系統の酒米を未来農業㈱の水田で栽培し、秋には米粒の姿かたちが親系統の山田錦と遜色ない米を収穫することができました。

このたび収穫した新米を使って鈴木酒造店（双葉郡浪江町）との連携協力により今年の3月に純米吟醸酒の仕込みを開始し、4月1日（水）に醸造が完了しました。

今回はまず、その搾りたてで火入れをしていない薄濁りの酒姿の生酒150本（四合瓶）を、4月6日（月）の入学式終了後から福島大学生協にて限定販売いたします。なお後日、火入れ後の清酒（純米吟醸酒）も販売を予定しております。

報道機関のみなさまにおかれましては、ぜひこのたびの生酒ならびに清酒販売につきまして、広くご紹介していただければ幸いです。

（お問い合わせ先）

食農学類・附属発酵醸造研究所 特任教授

松田 幹

メール：tmatsuda@agri.fukushima-u.ac.jp



※左右いずれも早生系統であるが草丈が明確に異なる。



※左右いずれも短稈系統であるが、この時期（8月末）に左側では既に黄金色の穂が垂れている。

※上記2枚の写真は、2025年8月に未来農業(株)（松川町）の試験圃場で撮影。

【四合瓶のラベル（表）】



【四合瓶のラベル（裏）】



酒造好適米品種の変異株を作出し、その中から、緯度の高い福島地域でも栽培しやすい早生系統と、雨風による倒伏に強い短稈系統を選抜しました。さらに、これらを交配することで、両方の優れた特性を併せ持つ「早生短稈」系統を育成しました（品種登録出願中：出願番号 38307）。この福島地域に適した酒造好適米を用い純米吟醸酒を醸造しました。



研究開発：福島大学食農学類附属発酵醸造研究所 (IFeS)
水稻栽培：未来農業 株式会社(福島市松川町)
販 売：福島大学生生活協同組合