赤毛米酒 誕生物語

完成までの奇跡の日々を追ってみた

2012年

きたひろしま開拓プロジェクト委員会発足！

これまで食育活動でのみ活用されていた赤毛米をもっと広くPRし、地域の活性化や事業所の発展に寄与しようとの提案が商工会の理事と青年部から上がり、委員会の立ち上げが決定。赤毛米の生産者探しとキャラクターの製作を並行する形で、プロジェクトはスタートした。

2013年

試験栽培スタート

想像以上に大変…！

何戸もの農家にお願いした中、一度は断られたものの委員会の熱意に同調してくれたタカシマファームが協力し栽培スタート。

2013年

赤毛米試食会

試行錯誤の上、ついに赤毛米が完成！少しずつ効率の良いやり方を見つけていく中で、生産量を増やして酒を造ろうというアイデアが上がり、2016年より日本酒の醸造を始める。

2014年

本格栽培開始

赤毛は芒が長いため、刈り取り時にコンバインに絡まったり、タンクから排出できず手で掻き出したり、乾燥機にも詰まったりと想像以上の苦労の連続に。

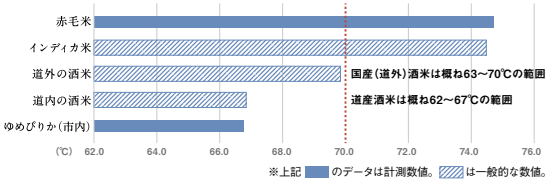
しかし！順調に進んでいたが4年目にして最大の危機が…

2020年

「久蔵翁」販売中断

量産を目論んでいたが、仕込みの過程で日本酒にはなったものの、これまでの「久蔵翁」の品質に至らず販売を断念せざる状況に陥ってしまう。結果、「夏が暑かったための高温障害ではないか」「醸造工程で失敗したのではないか」「生産で何かやってしまったのではないか」など、原因究明にさまざまな憶測が飛び交う事態に。生産者であるタカシマファームも、製造者の田中酒造も、そして取りまとめる北広島商工会も、みんな心を痛めながら理由を探し続けた。そんな中、日本酒の米の糊化のピーク温度は70℃以下が目安とされており、それまでの赤毛米は63℃で問題なかったが、今回使用した赤毛米はなんと74℃以上もあったことが判明する。

DSC糊火ピーク温度



※上記 のデータは計測数値。 は一般的な数値。

2017年

ついに！

「久蔵翁」完成！

醸造は田中酒造が手がけ、ついに赤毛米100%の純米吟醸原酒「久蔵翁」をリリース！題字は北広島高校の書道部生徒が書き、市民も携わる究極の1本が誕生した。その後、日本酒の麹や酒粕を使った加工品も続々登場し、赤毛米PRも最高潮に。

2023年

「2023」お披露目会開催

「1873」リリースから間を置かずして、赤毛米貴醸酒「2023」も誕生。ラベルにはこの年開業するボールパークを起用し、プレミアムな1本となった。

奇跡の酒part2爆誕！

2023年

「2023」完成！

ボールパーク開業と寒地稲作成功150年に彩りを添えるように「2023」をリリース！トラブルがなければ生まれなかったこの酒は、現在店頭に並んでいるもの限り。販売店は19ページに記載しているので、早急に入手すべき！

2022年

奇跡の酒爆誕！

「1873」完成！

トラブルを糧にいくつもの壁を乗り越え、ついに赤毛米焼酎「1873」が完成！後に北海道が認定する「北のハイグレード食品2023」に選ばれるなど評価が高く、この焼酎を造るためにB種の赤毛米も生産することとなった。

2021年

赤毛米焼酎仕込み開始

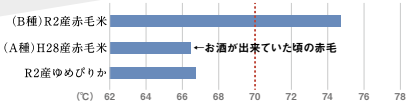
田中酒造では液化仕込みができるため、「久蔵翁」にならない米で焼酎の製造ができたのだ。さらには「久蔵翁」の品質にならなかった日本酒を用い、水の代わりに酒で仕込む貴醸酒にも挑戦することに。

苦悩の日々は続く…

原因が米の糊化のピーク温度だとわかったところで、なぜ種が突然変異をしたのかは不明のまま。それでも原因究明をあきらめずにいたところ、ある事実を知ることに。「久蔵翁」で使用していた種は、平成22(2010)年に道総研中央農業試験場に遺伝資源として保管されている赤毛種のひとつを北広島市水稲赤毛種保存会が入手し、保存と増殖を行ってきたもの(A種)。同保存会では、5年に一度のサイクルで種子の更新をしており、平成28(2016)年にも種子申請を行っていた(新しい種子はB種)。つまり同じ赤毛でも、栽培地等の由来が異なる種だったため、日本酒に適する系統と適さない系統に変異してしまったと考えられる。

原因判明！

玄米のDSC糊火ピーク温度



※糊化温度は、お酒造りにおけるお米の分解のされやすさの指標値。糊化温度が高いとお米の分解がされにくくなる。

使えなかった赤毛米で焼酎を、醸造した酒で貴醸酒を造りましょう！

救世主登場!

原因がわかり、道総研中央農業試験場からA種を提供してもらうが、少量しかなかったため、増殖から収穫まで3年かかる事実に直面。「その間どうしよう…」とさらなる壁にぶち当たっていたとき、田中酒造からある提案が！