

## 139 No. 1: 「夢ささら」使用吟醸酒—県人会で好評、普及願う (平成31年4月23日)

今年3月8日、本県が開発した酒造好適米「夢ささら」を使い、栃木県内の27蔵が醸した純米吟醸酒が一斉に発売された。

酒造好適米とは、日本酒造りに適した性質を持つ酒造用品種の米のことで、食用の米に比べアルコールの生成に必要なでん粉質の割合が高く、雑味を生じさせるタンパク質の割合が低いという特性を持つ。「山田錦」「五百万石」「美山錦」などの品種がよく知られている。

「夢ささら」は、県農業試験場が13年の歳月をかけ開発したオリジナルの新品種で、米の中心の白く不透明な部分（心白）がはっきりしており、また高度に削っても砕けにくいいため、吟醸酒向けの原料米として蔵元の期待も大きい。

3月7日に宇都宮市内で開催された発表会には約300人の愛飲家が集まり、それぞれの蔵元が腕によりをかけて醸した純米吟醸酒の優しく、あるいは力強く、そして膨らみのある味わいを楽しみながら、心待ちにしていた「夢ささら」による新酒の誕生を大いに喜んでいた。

一斉発売から約1か月半になるが、「夢ささら」で醸した純米吟醸酒は香り豊かで、フルーティな飲み口でありながら、後味がスッキリしていると評判で、売れ行きも好調なようだ。熟成させるとさらにうま味が増すのではないかとの意見もあり、今後の展開が非常に楽しみである。

こうした中、3月14日に開催された香港栃木県人会に、菊の里酒造（大田原市）の阿久津信社長が駆け付け、「夢ささら」で醸した大那純米吟醸「夢ささら」を持参した。在香港日本総領事館の和田充広大使兼総領事をはじめ、県人会の参加者一同、大那純米吟醸「夢ささら」のまろやかな舌触りと爽やかな香りに酔いしれ、楽しいひとときを過ごすことができた。

大那純米吟醸「夢ささら」の香港での発売は6月を予定しているが、香港シティスーパーでは、飯沼銘醸（栃木市）の姿純米吟醸「夢ささら」無濾過生原酒を日本と同時発売。あっという間に Sold Out（ソールド・アウト）となった。

できることなら、「夢ささら」を使って醸造された栃木県内27蔵の純米吟醸酒全てを香港の人に紹介し、栃木県のおいしさをたっぷり味わっていただきたいと思う。



【県人会の様子】

毛塚 隆弘(けづか たかひろ)

栃木県香港事務所所長。

1993年県庁入庁。産業政策課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に出向。2017年4月から現職。栃木市出身。