

平成 19 年 4 月 27 日

Press Release

純米吟醸 おお岡大

4 月 27 日発売



拝啓 新春の候、貴社ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、弊社では昨年の本醸造 おお岡大に引き続きまして、岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センターで栽培したアケボノを 100%使用し、精米歩合 60%まで磨き、米の上質なデンプン質のみを使用した純米吟醸酒、『純米吟醸 おお岡大』を 4 月 27 日より発売いたします（小売価格 1,575 円）。

純米吟醸 おお岡大は、酵母に吟醸香豊かな協会 1801 号と味わい豊かな協会 1401 号をブレンドして使用し、華やかな香りとまろやかな味わいをもっております。まさに、純米吟醸酒にふさわしいお酒です。ラベルには岡山大学学生歌をプリントしております。

品名：清酒 原材料名：米・米麹 アルコール度数：15～16 度 容量：720ml

精米歩合：60% 日本酒度：+2 酸度：1.4 アミノ酸度：1.3

使用米：岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センターで栽培したアケボノ 100%

使用酵母：協会 1801 号と協会 1401 号（泡なし）

敬具

お問い合わせ先

宮下酒造株式会社

〒703-8258 岡山市西川原 184

TEL 086-272-5594 FAX 086-273-9243

URL <http://www.msb.co.jp/>

岡山大学応援の酒

《純米吟醸》

おお岡山



岡山大学学生歌
三沢 信弘 作詞

- 1). われらはおつまい
はんだ山の山すそに
こがらしがすさぶ中を
われらの学舎(まなびや)を守ろう
おお岡山われらのもの
- 2). われらはおつまい
ひろい校庭の一面に
もえたつ若木のように
われらの未来を語ろう
おお岡山われらのもの
- 3). われらはおつまい
われらの歌を歌おう
自由と平和のために
まなびゆくわれらのうたを
おお岡山われらのもの

新発売

岡山大学農学部附属山陽園フィール
ド科学センターで栽培したアケボノ
を100%使用し、精米歩合60%
まで磨き、米の上質なテンブシ質の
みを使用した純米吟醸酒です。

清酒 720ml 詰
精米歩合60% アルコール分15.0度以上16.0度未満

醸造元/宮下酒造株式会社
〒703-8258 岡山市西川原184
TEL (086)272-5594
FAX (086)273-9243
<http://www.msb.co.jp/>

MSB
Miyashita Sake Brewery

資料

(昨年度【おお岡大】製造記者発表の際の資料)

① 岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター

(<http://www.okayama-u.ac.jp/user/agr/nougaku05.htm>)

山陽圏の気候・風土を代表する4つの農場

(I) 岡山農場 (9.2 ha)

岡山農場はキャンパス内にあつて、水田・畑・果樹園・温室・ビニールハウスなどすべての耕種部門を備え、生産規模が全国屈指と恵まれた教育環境下にあります。これらの点を生かして、広範な栽培体験と継続性が要求される基礎的実習ならびに高度な専門的実習を実施しています。市街地にある利点を活用し、生産物の直売を通して市民と大学の接点にもなっています。

(II) 八浜農場 (9.0 ha)

我が国有数の干拓地である児島湾干拓地に開設され、塩成土壌の改良・塩害地における作物栽培などに多くの業績をあげてきました。現在では徹底した省力技術を追究し、乾田直播栽培によって移植栽培に匹敵する高い収量を得ています。学生にとっては干拓地の大規模水田を体験する、またとない実習の機会を作っています。主要作目：イネ科植物（ヒノヒカリ、アケボノなど）

(III) 津高牧場 (31.2 ha)

吉備高原の生態学的条件を生かして造成された牧場で、肉用牛の黒毛和種を飼養しています。この系統は肉質も良く岡山系の貴重な遺伝資源です。大面積を活用して、青刈り・乾草・サイレージ・放牧と給餌体系を多様化し、またふん尿を貴重な有機物資源として圃場に還元しています。学生宿泊施設を完備し、島根大学・鳥取大学の学生を受け入れ、単位互換の実習も行っています。

(IV) 本島農場 (2.2 ha)

本島（ほんじま）農場は瀬戸内海の中央に位置する本島にあり、温暖で降水量が少なく、ミカン栽培に有利な自然条件を備えています。離島にあるため学生実習用宿泊施設を持ち、柑橘類を主体に高年次生の特別実習に活用しています。

② 岡山で作られている主なお米の品種

(J A全農おかやまのデータより かつこ内は岡山県の17年度実績)

朝日 (3,590ha) 岡山県だけで生産される看板米です。現在の美味しいお米の大部分が、この血を受け継いでいます。大粒で、適度な粘りと歯ごたえが持ち味です。良食味の品種で特に寿司用・業務用に適しています。

【アケボノ (5,900ha)】 「朝日」同様岡山だけで栽培されている品種です。安定収量と良食味を兼ね備え、胚芽の残存率が高く、胚芽精米、すし米、酒造用での評価が高く幅広い用途に使われています。

追記：一般米の大粒であることから数多くの都府県で酒米として使用され現在では21都府県で用いられている。中粒米で低温で溶けがよく、タンパク質含量が少ない。よく溶けるわりにアミノ酸が少なく、味のよい酒ができる。

コシヒカリ (5,900ha) 岡山の看板米「朝日」の血を受け継ぐ良食味の代表的品種です。全国で最も作付けが多い米です。

あきたこまち (4,800ha) コシヒカリの子供で比較的新しい品種です。もちもちとした粘り気があり、炊き上がりのごはんのツヤも良く、冷めても美味しいのでお弁当やおにぎりなどに適しています。全国的に知られた良食味の品種で、岡山県は西日本で有数の生産県です。

ヒノヒカリ (7,800ha) コシヒカリの子供で、ツヤが日の光を浴びたように美しく、冷えてもそのツヤが無くならず、粘りすぎたりパサついたりすること無く、硬くならないと評判です。西日本での作付けが多く、岡山県でも一番多く作付けされている品種です。

③ 日本酒の原料米

酒造りに使われる原料白米は使用目的によって「麴米」「モト米」「掛米」の3つに分けられますが、酒造好適米は一般米に比べて価格が高いために、普通酒等ではその酒造適正を活かして、主に麴米・モト米に使用し、掛米には一般米を使うのが普通です。酒造好適米としては山田錦が有名です。岡山県における酒造りでは、酒造好適米として、フクノハナ・山田錦・雄町が、酒米としてアケボノ・朝日・日本晴・中生新千本・ヤマビコが多く使用されています。

④ 日本酒の分類 日本酒造組合中央会HPより

特定名称酒

特定名称酒には下記のように3種類有ります

分類	特徴
吟醸酒	精米歩合 60%以下の白米と米麴及び水、またはこれらと醸造アルコールを原料として吟味して造ったお酒で、固有の香味及び色沢が良好なものです。
純米酒	白米、米麴及び水を原料として造ったお酒で、香味及び色沢が良好なものです。文字どおり、お米だけで造られたお酒です。
本醸造酒	精米歩合 70%以下の白米、米麴、醸造アルコール及び水を原料として造ったお酒で、香味及び色沢が良好なものです。

特定名称酒の分類

特定名称酒には原料米製造方法などの諸条件によって、さらに8種類に分類されます

清酒の製法品質表示基準 平成 16 年 1 月 1 日から適用

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米使用割合	香味などの要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	-	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下		吟醸造り 固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法 (要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法 (要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好