



2007年8月2日

～HAKUTSURU GINZA STYLE～

白鶴 東京支社ビル屋上で独自開発酒米「白鶴錦」の栽培を開始！！

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市／社長：嘉納健二／資本金：4億9500万円）では、東京銀座の「HAKUTSURU GINZA STYLE」（銀座5丁目）から、日本酒のあるライフスタイルを積極的に発信しております。今回、情報発信の一つとして白鶴東京支社ビル屋上（白鶴ビルディング）にて独自開発した酒米「白鶴錦」の栽培を開始し、今秋には“銀座”で収穫された白鶴錦で酒造りを予定しております。

「白鶴錦」は優良酒米の開発を目的として、「山田錦」の兄弟品種である「白鶴錦」を育種し、2004年に品種登録を申請しました。「山田錦」に比べ、粒・心白（中心部にあるデンプン質）が大きく、心白の発現率も山田錦とほぼ同等で、お酒にした際に深い味わいが特長です。この開発に際しては、当社社員が田植えから稲刈りを実際に行ない、商品化対応に向けて、栽培エリアを拡大しております。6月には兵庫県多可郡多可町中町の圃場で『消費者参加型の田植えイベント』を開催しました。

●白鶴独自開発の酒米「白鶴錦」

優良酒米を開発するため、酒米の最高品種である「山田錦」の優良形質を解明し、更に優れた酒米を開発する目的で「白鶴錦」の育種に着手しました。

1991年「山田錦」の母にあたる「山田穂」を60年ぶりに復活させて純米大吟醸酒を商品化し、1995年父にあたる品種「渡船（わたりぶね）」との交配種を開始し、優良品種を「白鶴錦」として2004年4月に農林水産省に品種登録を申請しました。

これまでの品種開発は「山田錦」の子や孫の育種がほとんどでしたが、兄弟を育種することは初めてのケースです。「白鶴錦」の特長は「山田錦」に比べ粒・心白（中心部にあるでんぷん質）が大きく、心白の発現率もほぼ「山田錦」と同等で、お酒にした時の味わいの深さが特長です。この開発にあたっては、1995年から「山田錦」の産地である兵庫県三木市吉川（よかわ）町の圃場を借り、田植えから稲刈りまですべて当社研究員が実際に行ってきました。

●HAKUTSURU GINZA STYLE（白鶴銀座スタイル）

所在地：東京都中央区銀座5丁目12番5号 白鶴ビルディング 6階

日本酒のあるライフスタイルを積極的に情報発信する場として2006年7月に開設。

日本酒に関する様々なセミナーイベントを開催。

以上