

2007 年 10 月 30 日

～HAKUTSURU GINZA STYLE～

白鶴 東京支社ビル屋上 独自開発酒米「白鶴錦」稲刈りのご案内

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市／社長：嘉納健二／資本金：4 億 9,500 万円）では、東京銀座の「HAKUTSURU GINZA STYLE」（銀座 5 丁目）で日本酒のあるライフスタイルを積極的に情報発信しております。

今回、その一環として“銀座”で収穫した酒米で酒造りを行なうために本年 6 月から白鶴東京支社ビル屋上（東京 銀座 5 丁目）で独自開発酒米「白鶴錦」の栽培を開始いたしました。

つきましては、実りの秋を迎え、収穫の時期を迎えましたので「白鶴錦」の稲刈りを実施いたします。ビル屋上でのお米の栽培は当社としては初めての試みであり、水管理や台風の被害防止など苦労する点が多くありましたが、無事稲刈りを行なう運びとなりました。

ご多忙の折、誠に恐縮ですが何卒ご出席、ご取材賜りますようお願いいたします。

白鶴 東京支社ビル屋上「白鶴錦」稲刈り概要

◇日時：2007 年 10 月 24 日（水）14:00～15:00（受付開始 13:30～）

◇場所：白鶴酒造株式会社 東京支社（東京都中央区銀座 5 丁目 12 番 5 号／TEL：03-3543-0721）

●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。

※農林水産省内 農水クラブにもリリースを配信しております。

以上