



百万石乃白

石川県オリジナル酒米新品種
「百万石乃白」の紹介

開発の背景

石川県は、冬場の寒冷な気候、日本三名山のひとつに数えられる霊峰白山に源を発する手取川をはじめとする地下水脈など、水や米づくりの環境に恵まれ、古くから酒どころとして知られています。日本酒は、良質な「水」、「米」をもとに「人」の技で造られており、この三拍子が揃っている石川は美味しい日本酒の宝庫です。

近年、日本酒の出荷量が減少する中で、地域固有の酒米を使った付加価値の高い日本酒を造り、独自性を打ち出していく工夫が強く求められてきました。

このような中、県内の酒蔵から石川県で栽培できる大吟醸酒に適した石川オリジナルの酒米の育成が要望され、石川県農林総合研究センターが11年の歳月をかけて、「百万石乃白（石川酒68号）」を開発しました。

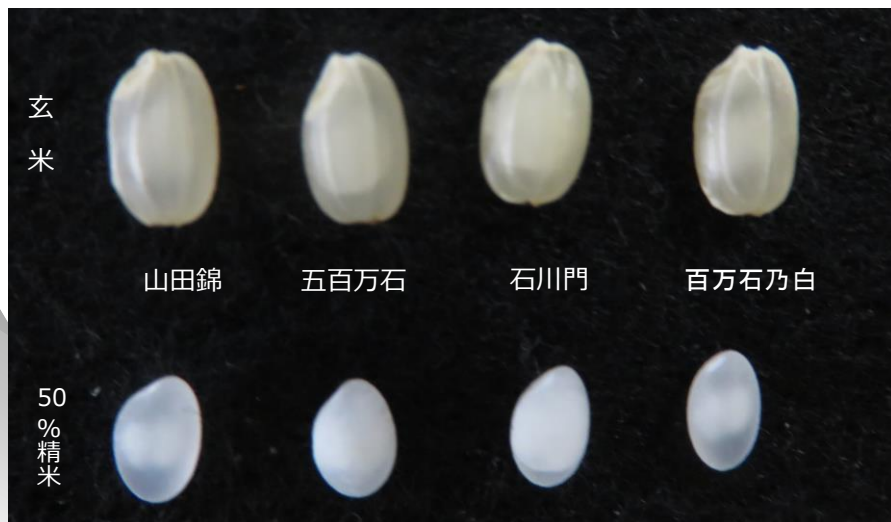
石川県では、作り手（酒蔵、農家）、売り手（酒販店、飲食店など）、飲み手（消費者）がより良い関係を築くことができるように、百万石乃白のブランド化に取り組んでいます。

百万石乃白の特長①

特長その1

高精白できる

高精白（玄米の表面をたくさん削ること）しても割れにくく、大吟醸酒に適しています。玄米の表面には日本酒にした時の雑味の原因となる成分が多く含まれるため、高精白によって雑味の少ない日本酒を造ることができます。



酒米の中心にある白い部分を「心白」といい、心白はもろく、割れやすくなっています。百万石乃白は、心白が小さいため、たくさん削っても割れにくくなっています。

百万石乃白の特長②

特長その2

すっきりとした味わいの日本酒を造ることができる

原料米に含まれるタンパク質が他の酒米と比べて元々少ないため、日本酒の雑味の原因となるアミノ酸も少なくなり、すっきりとした味わいの日本酒を造りやすくなります。

特長その3

フルーティーで香り高い日本酒を造ることができる

百万石乃白で造った日本酒は、リンゴや洋ナシのような香り（カプロン酸エチル）、バナナのような香り（酢酸イソアミル）の成分が多いため、フルーティーで香り高いものに仕上がりがやすくなります。

百万石乃白の特長③

特長その4

山田錦よりも倒れづらく、収量性が高い

山田錦よりも、草丈が1割ほど低く台風などで倒れにくいいため、収穫作業が容易であり、さらに、収量性も高いため、お米が多くとれます。



山田錦は、タンパク質が少なく、高精米に耐える大吟醸酒用の酒米として優れていますが、草丈が長いので倒れやすく収穫時期も遅いため、産地が限られており、石川県においては栽培が難しい品種とされています。そのため、現状として、県内で造られる大吟醸酒の大部分が兵庫県産山田錦を原料としています。

県内酒蔵などの評価

県内酒蔵の評価

「綺麗な日本酒に仕上がる」、「精米時の割れが少なく、日本酒が造りやすい」、「様々な可能性を秘めたダイヤの原石」

「次世代酒米コンソーシアム」における評価

生研支援センターの「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」の支援を受け、石川酒68号（百万石乃白）の開発につなげました。この事業により、兵庫県、栃木県、山口県、京都府、独立行政法人酒類総合研究所などで構成する「次世代酒米コンソーシアム」に石川県農林総合研究センターが参画し、酒米の醸造特性の分析や醸造方法の研究などを実施することができました。石川酒68号について、「アミノ酸度が低く、香り高い日本酒になりやすい」、「酸度、アミノ酸度が低くなるため、すっきりとした印象の酒質となりやすい」、そして、「潜在的に山田錦に成り代わる能力を有する」という評価を受けました。

百万石乃白の愛称

令和元年7月18日から8月18日にかけて、「石川酒68号」の愛称を募集したところ、全国から約3,000件の応募があり、選考の結果、「百万石乃白（ひゃくまんごくのしろ）」に決定しました。

- 「百万石」は、加賀百万石にちなみ石川県の酒米であることを表現しています。
- 「白」は、混じりけのない純粹なさまを意味する言葉であり、石川酒68号を使った日本酒の特長であるすっきりとした味わいを表現しています。また、精米された酒米の白さや酒の仕込み時期の雪景色を表現しています。
- 「白」には、各酒蔵が培ってきた技術や想いという「彩り」が加わることで、酒米から個性豊かで多彩な日本酒が生まれて欲しいという期待を込めています。



百万石乃白のロゴマーク①

百万石乃白のロゴマークは、愛称に込められた思いや特長を踏まえたデザインであり、百万石乃白の認知や価値向上といったブランド力向上に寄与することを目的としています。金沢市在住のMATSU creativeの松澤桂（まつざわかつら）氏によるデザインです。



百万石乃白

百万石乃白のロゴマーク②

コンセプト

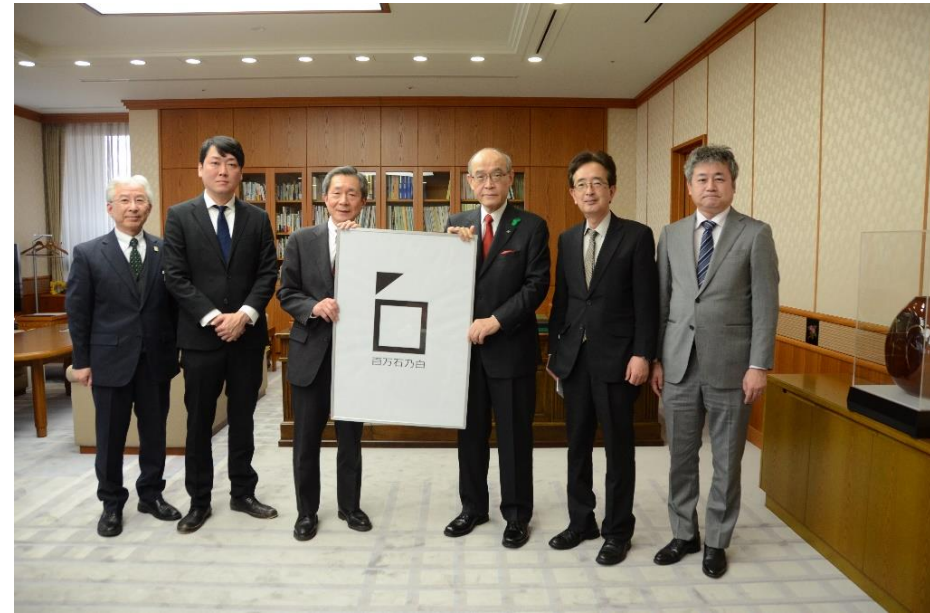
- 百万石乃白の象徴たる「百」と「白」の文字をモチーフに酒米の特長である混じりけのない純粋さを表現しています。
- 「白」の美しく、凜としたイメージを表現しています。（「白」は古来より太陽の色と言われており、紅白や花嫁衣裳の白無垢などお祝い事の色として使われるなど、日本人にとって神聖な色）
- 四角の空間により、様々な物事が始まる入口を表現しています。これにより、百万石乃白から個性豊かで多彩な日本酒が生まれるさまを表現しています。
- 四角の空間は、自由にメッセージや想いを込めることができるようになっています。
（例）・輝かしい未来への入り口を意味します。・枅に見えるので、「福が増す」という想いを込めています。

愛称とロゴマークの発表

百万石乃白の愛称は、令和2年1月22日に、ロゴマークは令和2年4月3日に石川県庁にて発表しました。



愛称の発表

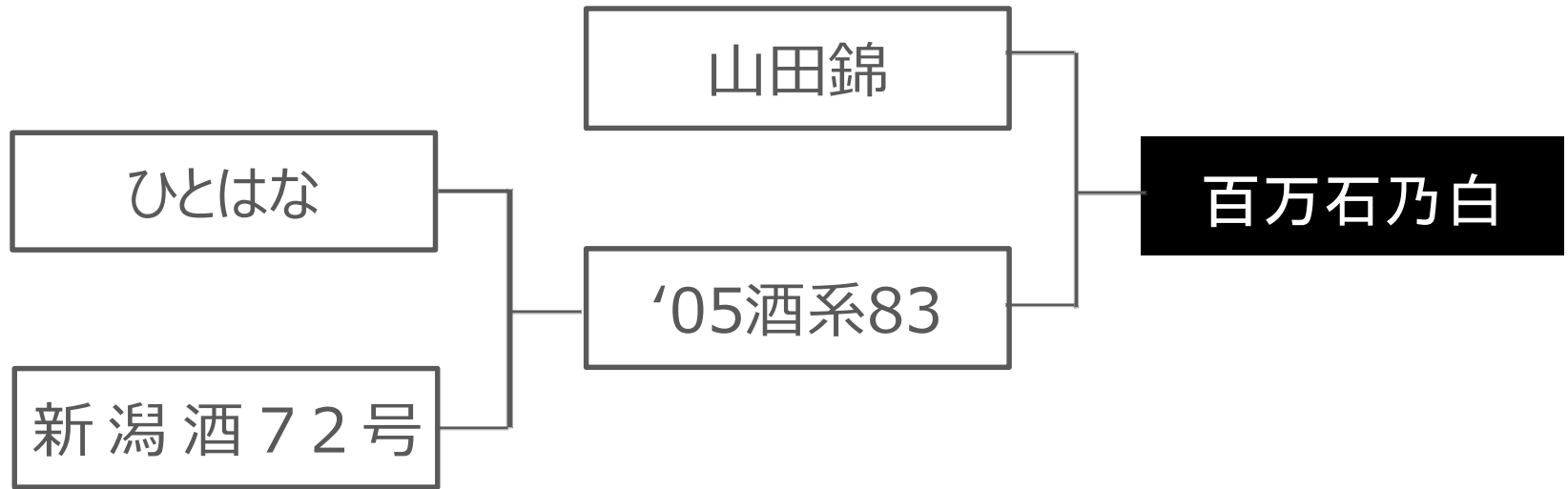


ロゴマークの発表

百万石乃白のQ&A ①

Q.「百万石乃白」の育成の系譜について

- A. 大粒の酒米「ひとはな」と大吟醸酒向けの酒米「新潟酒72号（越淡麗）」を掛け合わせた県独自の酒米（'05酒系83）を山田錦と交配させ、「百万石乃白」が誕生しました。



百万石乃白のQ&A ②

Q.開発に11年かかった理由とは？

A. 食べるお米と酒米の品種開発は、毎年様々な親を組み合わせ、50組程度の交配を行って、毎年、温室や田んぼに植えて、良い組み合わせを選抜、また、植えて選抜を繰り返します。そして、優良な組み合わせがある程度決まったところで、試験醸造を行います。このように、交配から選抜、試験醸造を繰り返すので、長い年月がかかります。

百万石乃白のQ&A ③

Q.「百万石乃白」と「石川酒68号」の関係

A. 「石川酒68号」は酒米の品種名（名前）です。「百万石乃白」は酒米の愛称（ニックネーム）であり、石川県として、県内外の皆様親しんでもらえるように、全国の皆様からの公募による選考を経て、決定したものです。

百万石乃白のQ&A④

Q.ロゴマークの短冊型シールの使用基準は？

- A. ○ 「百万石乃白」を100%使用している清酒には、愛称及びロゴマークをいずれも使用可能となっています。
- (例) 百万石乃白100%使用の純米大吟醸、
百万石乃白100%使用の純米酒 など
- 「百万石乃白」を一部使用している清酒には、愛称のみ使用可能となっています。
- (例) 百万石乃白50%使用の純米大吟醸、
百万石乃白70%使用の純米酒 など

イメージ写真



「百万石乃白」使用酒蔵一覽

櫻田酒造	珠洲市	0768-82-0508
宗玄酒造	珠洲市	0768-84-1314
松波酒造	能登町	0768-72-0005
鶴野酒造店	能登町	0768-67-2311
数馬酒造	能登町	0768-62-1200
清水酒造店	輪島市	0768-22-5858
日吉酒造店	輪島市	0768-22-0130
白藤酒造店	輪島市	0768-22-2115
中島酒造店	輪島市	0768-22-0018
鳥屋酒造	中能登町	0767-74-0013
御祖酒造	羽咋市	0767-26-2320
久世酒造店	津幡町	076-289-2028

やちや酒造	金沢市	076-252-7077
武内酒造店	金沢市	076-252-5476
福光屋	金沢市	076-231-2191
中村酒造	金沢市 野々市市	076-248-2435
車多酒造	白山市	076-275-1165
吉田酒造店	白山市	076-276-3311
小堀酒造店	白山市	076-273-1171
宮本酒造店	能美市	0761-51-3333
加越	小松市	0761-22-5321
東酒造	小松市	0120-47-2302
西出酒造	小松市	076-231-2191
鹿野酒造	加賀市	076-248-2435

※敬省略

【作成日】 令和2年6月16日

【更新日】 令和3年7月5日

【作成者】 石川県農林水産部農業政策課
ブランド戦略推進室

【電話番号】 076-225-1614

【FAX】 076-225-1618

【メールアドレス】 sakamai68@pref.ishikawa.lg.jp