

「新政酒造株式会社」が行う酒米専用高度もみ乾燥調製施設整備の支援について

～日本酒の品質向上、地域農業の持続と発展に向けた先進的な取組みを後押し～

株式会社秋田銀行（頭取 新谷 明弘）は、新政酒造株式会社（代表取締役 佐藤 祐輔）による日本酒の品質向上、地域農業の持続と発展に向けた酒米専用高度もみ乾燥調製施設の建設を支援しましたので、お知らせいたします。

本先は、2015年より秋田市河辺の鶴養地域において無肥料・無農薬による酒米の契約栽培を行っているほか、2016年からは直接農業生産に取り組み、自社栽培面積が今年で14haになりました。この取組みにより、当初20haほどであった当地域における水田利用面積は、2023年には34ha程度まで回復していますが、契約農家の高齢化や後継者不在などで地域の将来的な農業生産が危ぶまれています。

そのようななか、本先は高品質な酒米の安定確保と高齢化が進む当地域の農業生産維持に向け、これまで契約農家に分散委託していた収穫作業を内製化し、伝統的な地域農業を包括した酒造りを実現すべく、酒米専用高度もみ乾燥調製施設を秋田市河辺岩見のへそ公園に建設しました。

当行は、本事業が日本酒の高品質化やトレーサビリティの向上のみならず、さらなる農地集積による荒廃農地の発生抑制など、地域農業の持続と発展につながるものと高く評価し、支援を実施いたしました。

当行では、今後も先進的な取組みを実践する農業者等の支援を通じ、地域経済の活性化に一層貢献できるよう努めてまいります。

記

1 酒米専用高度もみ乾燥調製施設について

本施設は、収穫後の酒米の荷受けから、乾燥・もみ摺り・選別・出荷という4段階の作業を担う施設です。本施設の稼働により、収穫後の酒米の高度な乾燥処理が可能となり、玄米品質やトレーサビリティが向上するほか、最終製品である日本酒の品質が向上します。

酒米は高度な精米によって品質を形成しており、作業工程で玄米の胴割れ^{(注)1}が発生すると、見かけの精米歩合^{(注)2}は上がりますが、実質の精米歩合は上がりず、日本酒の品質低下を招きます。

胴割れは乾燥工程で発生しやすく、高品質を実現するには低温乾燥が必須となりますが、今般導入した設備は、もみに満遍なく遠赤外線を照射することで乾燥温度を下げる事が可能となります。

また、複数の保冷タンクを設置することで二段乾燥が実現できるため、玄米の胴割れ率を低減し、最終製品である日本酒の品質向上に貢献します。

(注)1 胴割れ 米粒の内部に亀裂が生じる現象で、精米時に碎米が多発し、歩留まりや食味の低下を招く。

2 精米歩合 米の精白の程度を示す割合。玄米重量に対する白米重量の割合で、数値が低いほど高度精米と言える。

2 当社概要

企業名	新政酒造株式会社
代表者	佐藤 祐輔
所在地	秋田県秋田市大町6丁目2番35号
Web	新政酒造株式会社オフィシャルサイト (aramasa.jp)

(以上)



SDGs (Sustainable Development Goals)

2015年に国連で採択された持続可能な開発目標であり、2030年までに解決すべき世界的優先課題17目標と目標を達成するための169のターゲットが示されています。

(別 紙)

1 建設施設の概要

施設内容	酒米専用高度もみ乾燥調製施設
所在地	へそ公園 (秋田市河辺岩見善知鳥坂139-1)
総事業費	約 167 百万円
当行融資額	90 百万円

2 施設外観



3 内部設備 (遠赤外線乾燥機、放冷タンク、荷受ホッパー、色彩選別機等)



(以 上)