



平成 30 年 11 月 30 日

## 岡山大学ブランド 日本酒【純米大吟醸】「おお岡大」新発売！

岡山大学ブランドの新しい日本酒、純米大吟醸酒 「おお岡大」が宮下酒造株式会社（本社：岡山市中区西川原、代表取締役社長：宮下 附一竜）との協力で完成しました。12月1日より販売を開始します。

本醸造酒（H18年度から発売）、純米吟醸酒（H19 年度から発売）、岡山大学農学部の農場で栽培した梅の実を原料とした梅酒（H21年度から発売）、焼酎（H22年度から発売）に続く『おお岡大』シリーズ第5弾になります。

“純米大吟醸 おお岡大”は岡山大学産のあけぼのを 100%使用し、精米歩合 50%まで磨き、米の上質なデンプン質のみを使用した純米大吟醸酒です。使用酵母は吟醸香豊かな協会 1801 号です。そのため、華やかな香りとまろやかな味わいで、後切れのよく爽やかなお酒になっております。冷または常温でお飲みください。また、ラベルには岡山大学学生歌をプリントしております。

“純米大吟醸 おお岡大”は、720ml 入りで 2,300 円（税別）となります。岡山大学生協、セブン・イレブン（岡大前店）、百貨店、酒工房 独歩館、クラフトビアショップ独歩、宮下酒造ホームページ（<https://www.msb.co.jp/>）などで販売いたします。

### ◆関係者からのひとこと

岡山大学の農場で作られたコメ 100%で「学産学消」を目指して作られた「おお岡大」シリーズは、10 年以上に渡って販売され、岡山大学の入学式・卒業式などの岡山大学関係行事ではたくさんの方々を買っていただいております。岡山大学の教職員・学生の「お土産」としても愛されています。8 年ぶりの新製品をぜひ味わってください。



大学院環境生命科学研究科

神崎浩教授

岡山大学農学部の津島農場と八浜農場で、教職員・学生の協働作業でコメを作っています。新米は販売所での直接販売に加えて、岡山大学生協で岡大ライスとして使ってもらっており、大学生協で新米が食べられると大変好評です。また、今回の純米大吟醸・以前から製造している本醸造・純米吟醸のすべての酒米を供給しています。毎年「おお岡大造ってみ隊」で学生が日本酒造りを体験しています。（今年のポスターを追加資料で添付します）



大学院環境生命科学研究科

齊藤邦行教授

### ■補足・用語説明

おお岡大：岡山大学の学生歌。岡山大学広報誌「いちよう並木」No42 に学生歌と日本酒との関係が紹介されています。

（[https://www.okayama-u.ac.jp/ja/ichounamiki/icho\\_j\\_42.html](https://www.okayama-u.ac.jp/ja/ichounamiki/icho_j_42.html)）

アケボノ：「晴れの国の旨い米」の一つ。

大粒で炊いた時の粒々感が魅力。粘り、コシ、硬さのバランスが良く、程よいやわらかさと歯ごたえがあります。大粒であることから酒米としても使われ、癖のない旨味のあるお酒に仕上がります。（全農 岡山県支部 <http://home.oy.zennoh.or.jp/okome/desc/index.htm>）

協会 1801 号：日本醸造協会（<http://www.jozo.or.jp/i.kouboda.htm>）が平成 18 酒造年度から頒布している泡なしの高エステル酵母で、まろやかな味わいと華やかな香りが特徴。



**PRESS RELEASE**

純米大吟醸：日本酒造組合連合会 HP より [http://www.japansake.or.jp/sake/know/what/02\\_02.html](http://www.japansake.or.jp/sake/know/what/02_02.html)

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
<b>純米大吟醸酒</b>	米、米こうじ	50%以下	15%以上	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	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	15%以上	香味、色沢が特 に良好

**精米歩合**とは：白米のその玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合 60%というときには、玄米の表層部を 40%削り取ることをいいます。

米の胚芽や表層部には、たんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は、清酒の製造に必要な部分ですが、多すぎると清酒の香りや味を悪くしますので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使います。ちなみに、一般家庭で食べている米は精米歩合 92%程度の白米（玄米の表層部を 8%程度削り取る。）ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合 75%以下の白米が多く用いられています。特に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって、3等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したものに限定されています。

**吟醸造り**とは：吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有の芳香（吟香）を有するように醸造することをいいます。吟醸酒は、吟醸造り専用の優良酵母、原料米の処理、発酵の管理からびん詰・出荷に至るまでの高度に完成された吟醸造り技術の開発普及により商品化が可能となったものです。

<お問い合わせ>

岡山大学大学院環境生命科学研究科（農学部）

教授 神崎 浩 （電話番号）086-251-8297 （FAX番号）086-251-8388

教授 齊藤 邦行 （電話番号）086-251-8346 （FAX番号）086-251-8388

