



# 令和7年度道産コーンウイスキープロジェクト 第1回ミーティング 公表用資料

令和8年（2026年）3月2日開催

本資料は、公表用に作成したものです。  
資料に掲載されている画像の著作権は提供元に帰属します。  
無断転用・転載は禁止します。



# 次第

## 1. 開 会

## 2. 議 題

- 1) 研究の結果報告について
- 2) 参画メンバーの主な取り組みについて
- 3) 事務局の取り組み

## 3. 閉会

# 1) 研究の結果報告について

- ①原材料の選定と供給体制の確立  
(農業研究本部)
- ②道産コーンウイスキー製造工程の確立  
(産業技術環境研究本部 食品加工研究センター)
- ③ウイスキー品質への貯蔵樽の影響評価と  
新たな道産樽開発に向けた検討  
(森林研究本部 林産試験場)

①



大麦

発芽 (酵素活性化)

子実用とうもろこし



②

麦芽 (モルト)



コーングリッツ



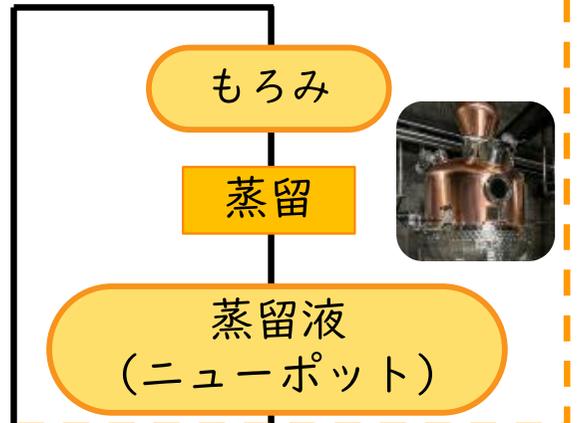
糊化 (加熱)

糖化

糖化液

発酵

酵母



③

樽貯蔵

原酒



# 道産コーンウイスキーの製造工程

# R7年度実施計画

## ①原材料の選定と供給体制の確立（農業研究本部）

### 1. 原材料の選定および供給体制の確立

### 2. 生産地の取組紹介

## < R7年間スケジュール >

担当	R7.4	R7.5	R7.6	R7.7	R7.8	R7.9	R7.10	R7.11	R7.12	R8.1	R8.2	R8.3
農業研究本部	原材料生産団体との打合せ、 大麦・コーン圃場等の調査					生産地の取組紹介 に関わる情報提供						

# 1. 原材料の選定と供給体制の確立

## 子実用とうもろこし（主原料）

⇒ 原材料生産団体との打ち合わせ

### ・作付け面積は順調に拡大

⇒ 約40ha（15戸：2021年）

→ 約140ha（37戸：2025年）



# 1. 原材料の選定と供給体制の確立

## 二条大麦（モルト原料）

⇒ 原材料生産団体との打ち合わせ、  
栽培の技術支援



### ・作付け面積は順調に拡大

2022年  
約10ha



2023年  
約45ha



2024年  
約45ha



2025年  
約60ha



# 1. 原材料の選定と供給体制の確立

⇒ 子実用とうもろこし、二条大麦ともに  
道産コーンウイスキー原料として  
安定供給が可能



# 2. 生産地の取組紹介

⇒ ・本プロジェクトにおける取り組みを整理し、  
専門雑誌※へ投稿  
・道内農業関係者へ取り組みを紹介

※北農令和8年4月号へ掲載



# R7年度実施計画

## ②道産コーンウイスキー製造工程の確立

(食品加工研究センター)

### 1. 製造工程の検証と製品の評価

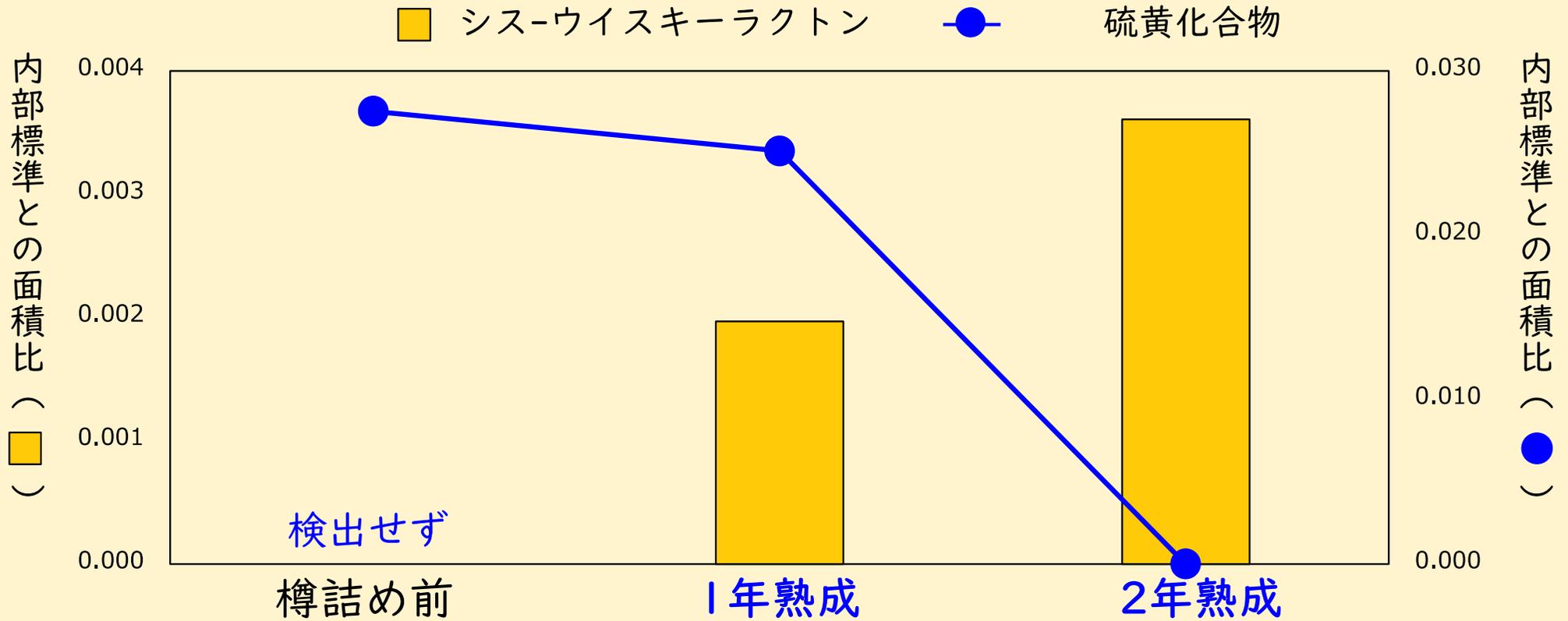
#### < R7年間スケジュール >

担当	R7.4	R7.5	R7.6	R7.7	R7.8	R7.9	R7.10	R7.11	R7.12	R8.1	R8.2	R8.3
食品加工 研究センター	●											
	●											

製造工程の検証

製品の香気成分評価

# 1. 製造工程の検証と製品の評価 (製品の香気成分評価) ⇒ 熟成期間で揮発性成分を比較



## 熟成期間に伴うコーンウイスキー香気成分の変化

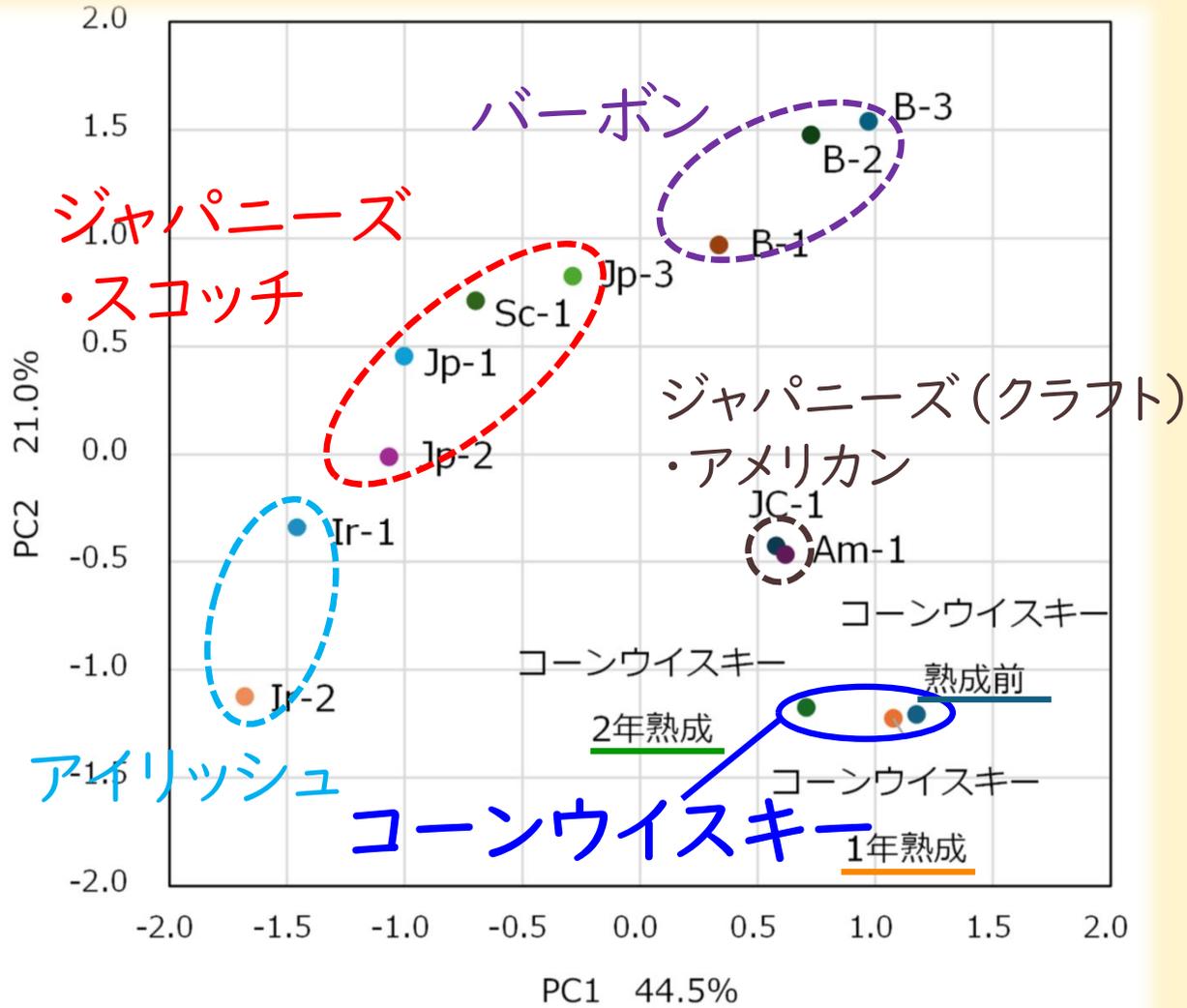
### シス-ウイスキーラクトン

- ・ ウイスキーの代表的な香り成分  
⇒ ココナッツ様、甘い香り
- ・ 熟成中に樽から抽出されることで生成
- ・ 2年熟成から多く確認

### 硫黄化合物

- ・ ウイスキーの未熟成香  
⇒ 硫黄臭、腐ったキャベツ臭、  
タマネギ、漬物臭
- ・ 2年熟成からは検出されず

1. 製造工程の検証と製品の評価 (製品の香気成分評価)  
 ⇒ 各種製品間で揮発性成分を比較



**コーンウイスキー**  
 ⇒ 他の種類のウイスキーと揮発性成分の傾向が異なった

揮発性成分の主成分分析結果

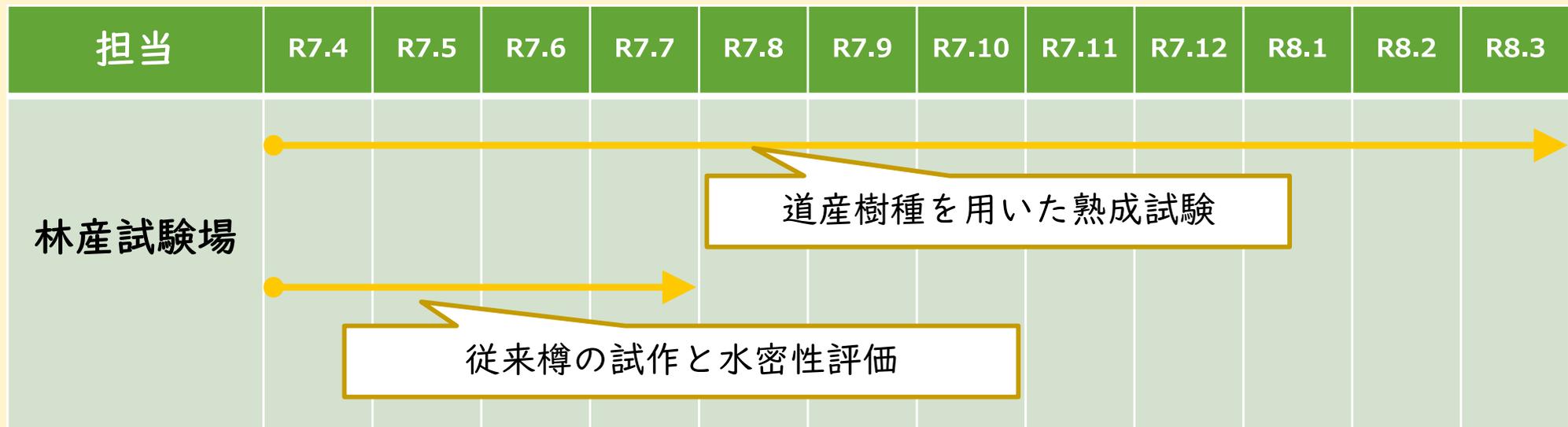
# R7年度実施計画

## ③ウイスキー品質への貯蔵樽の影響評価と 新たな道産樽開発に向けた検討（林産試験場）

### 1. 樽貯蔵時の熟成過程の解明

### 2. 樽製造技術の習得と新たな道産樽の開発

#### < R7年間スケジュール >



# 1. 樽貯蔵時の熟成過程の解明（道産樹種を用いた熟成試験） ⇒鏡板を道産樹種に置換した市販30Lミニ樽での貯蔵試験



ホワイトオーク製  
30Lミニ樽（市販）

## 鏡板を置換

- ・エゾヤマザクラ
- ・キハダ
- ・シラカンバ
- ・ミズナラ
- ・イタヤカエデ
- ・アカエゾマツ
- ・カシワ



水密性試験・漏出防止処理後に  
ニューポットを樽詰め



3、6ヶ月熟成後  
⇒・減少率調査  
（漏出・揮発）  
・テイスティング

## 減少率調査（3、6ヶ月熟成）

- ・イタヤカエデは漏出しやすい性質あり
- ・その他の樹種は漏出防止処理により、漏出を防止可能

⇒蜜蝋による漏出防止処理は、樽熟成中の漏出や揮発防止に効果的

## テイスティング（3ヶ月熟成※）

- ・エゾヤマザクラ：さわやかな桜の香り
- ・キハダ：香草の香り
- ・シラカンバ：桃の花の香り
- ・ミズナラ：バニラやカラメルの香り
- ・イタヤカエデ：メープルの香り
- ・アカエゾマツ：針葉樹の特徴的な香り
- ・カシワ：古木の香り

※今後の熟成過程で評価は変化する可能性あり

## 2. 樽製造技術の習得と新たな道産樽の開発

(従来樽の試作と水密性評価)

⇒従来樽 (200L) の樽を試作



使用した3種の側板



曲げ加工



内面焼き



完成



林産試験場において試作した道産樽

- ・製造可能な道産樽のサイズがスケールアップ
- ・本プロジェクトを通じて、道産樽製造技術を習得

## 2) 参画メンバーの 主な取り組みについて

公表資料なし

## 3) 事務局の取り組み

### ① 広報活動

## ①広報活動 (1) 展示会への出展

参画メンバーである北海道酒類販売株式会社様主催

### 「2025 北酒販総合展示・試飲商談会」

において本プロジェクトの特設ブースを設置しPR活動を実施



開催日 令和7年8月21日

開催場所 札幌グランドホテル

# ①広報活動 (2) 各種取材対応

## 国土交通省北海道開発局のYouTube取材対応

- ・ 「食（しょく）」っていいね！北海道  
「北海道のおいしい！」応援隊～北海道コーンウイスキー編～
- ・ 北海道農水産物への関心向上を目的とした企画
- ・ 道総研本部及び札幌酒精工業株式会社様を取材



☆ (畑・とうもろこし)

**「食（しょく）」っていいね！北海道  
「北海道のおいしい！」応援隊**

～北海道開発局は、「第9期北海道総合開発計画」の目標  
(我が国の豊かな暮らしを支える北海道～食料安全保障、観光立国、ゼロカーボン北海道)  
に係る主要施策の一つとして掲げている  
「食料安全保障を支える農林水産業・食関連産業の持続的な発展」  
を目指して、皆様に北海道産農水産物への関心を高めていただくため、  
広くその魅力を発信しています～

**目指せ、ALL 北海道産！  
「北海道コーンウイスキー」編**



「食」っていいね！北海道  
「北海道のおいしい！」応援隊

制作：国土交通省 北海道開発局

「北海道のおいしい！」応援隊 結成編  
hkd\_militchannel  
チャンネル登録者数 3000人  
チャンネルの詳

2026年1月26日配信開始