

北海道の大地から世界へ

道産コーン ウイスキー プロジェクト



プロジェクトメンバー



- 原材料生産・供給
- 酒類製造
- 流通販売
- 研究 (道総研: 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構)



道総研

制作・発行：道産コーンウイスキープロジェクト
事務局：道総研研究推進部 連絡先：011-747-2812

道産コーンウイスキー 検索



プロジェクトのコンセプト

北海道の資源と魅力を最大限活かした
道産コーンウイスキーづくり



01

新たな市場をつくる
個性と獨創性を武器に、
道産コーンウイスキーの
市場を創ります



02

飲んでよし
訪れてよし
地域の食文化・観光と
連携し、ウイスキーを
核としたヒト・モノ交流
の場をつくります



03

経済と農業に貢献
原材料の生産拡大や
海外輸出により、
地域の活性化を
図ります

column



国際的に高まるジャパニーズウイスキーの評価

近年、日本の酒類、特にウイスキーの輸出額は増加傾向にあります。日本洋酒酒造組合はさらなる輸出促進を図るため、2021年2月に「ジャパニーズウイスキー」の製法・品質等の基準を定めました。

ジャパニーズウイスキーは国際的なコンテストで次々と入賞を果たすなど、国内外での評価がうなぎのぼりに高まり、道内でも蒸留所の設置が相次いでいます。プロジェクトでは、こうした状況を踏まえ、道産コーンウイスキーの製造・販売に向け、全力で取り組んでいます。

北海道の資源と環境

北海道にはウイスキーづくりに必要な原材料がすべて揃っています。また、北海道の冷涼・湿潤な気候と寒暖差は、ウイスキーの熟成環境に適しています。

プロジェクトでは、道産の原材料、資源そして道内での製造にほとんどこだわったコーンウイスキーづくりを目指します。



大麦



とうもろこし



澄んだ水



樽用の木材

製造工程

column

子実とうもろこし



コーングリッツ

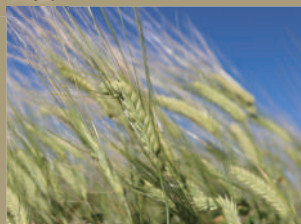


製粉

株式会社 N-GRITS

そらち南農業協同組合
峰延農業協同組合

大麦



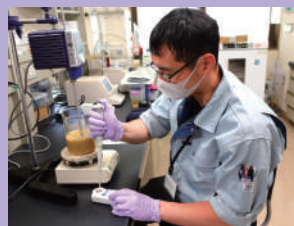
モルト(麦芽)



製麦

中標津クラフトモルティングジャパン株式会社

道総研の研究開発



- ・原材料の選定、安定供給
- ・糖化条件の検討
- ・醸造条件
- ・樽熟成条件 など

道産コーングリッツ

コーンウイスキーの原料となるコーングリッツは、スイートコーンとは異なり、畑で成熟・乾燥させたとうもろこしを粉碎したものです。パンやお菓子など様々な食品に使われていますが、じつは国内で流通するコーングリッツの原料のほぼ100%が外国産。プロジェクトには、道産コーングリッツの普及に熱い想いを抱くメンバーが参加しています。

札幌酒精工業株式会社
株式会社ニセコ蒸溜所
MAOI株式会社

糖化・発酵

モロミ

蒸留

ニューポット(蒸留液)

樽詰め・貯蔵

コーンウイスキー

北海道酒類販売株式会社
国分北海道株式会社

蒸留

モロミを蒸留器に移して加熱・気化させたあと、冷やして再び液体に。この蒸留液がニューポットとよばれるウイスキーの素です。繰り返し蒸留することで、不要な成分を除去しながら、必要なアルコール濃度まで濃縮します。蒸留器は銅製のものが多く、蒸留方法は単式と連続式にわけられます。コーンウイスキーは、一般的に連続式蒸留器やハイブリッド型蒸留器(単式と連続式の組み合わせ)を用いて蒸留されます。

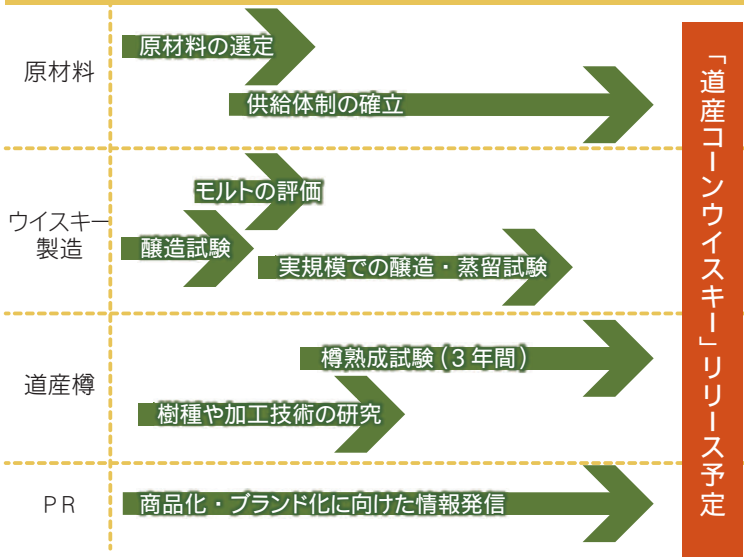
column



上/単式蒸留器
左/ハイブリッド型蒸留器

プロジェクトのスケジュール

R3年度 R4年度 R5年度 R6年度 R7年度 R8年度
2021年度 2022年度 2023年度 2024年度 2025年度 2026年度



樽熟成に迫る

蒸留したてのニューポットを樽に詰めて長期熟成させると、ニューポット由来の成分や樽材由来の成分からまろやかな味わいや豊かな香りがつくりだされ、琥珀色のウイスキーとなります。樽材の樹種、樽の内側の焼き付けの強さ、熟成の期間や貯蔵環境…その他あらゆる条件によってウイスキーの味や香り、色合いが決まるとされていますが、そのメカニズムの多くは未だ謎に包まれています。



貯蔵中の樽のなかで起こる変化
(加藤定彦著『樽とオークに魅せられて』
(TBS フリタニカ, 2000年)等を参考に作成)



樽材として広く用いられているのは、北米産のホワイトオークやヨーロッパ産のヨーロピアンオーク。日本産のミズナラは「ジャパニーズオーク」と呼ばれ、オリエンタルな香りが特徴です。樽材としての活用はまだ少ないですが、ジャパニーズウイスキーの新たな魅力として期待されています。

プロジェクトでは、熟成中の成分変化や、貯蔵環境と熟成度合いの関係等の解明にチャレンジしています。また、ミズナラ以外の道産木材を活用した熟成樽の開発にも取り組んでいます。

