道産コーンウイスキープロジェクト 第2回ミーティング

令和3年(2021年)7月19日

次第

- 1 開会
- 2 議事
 - (1)メンバーの追加について
 - (2)実施計画について
 - (3)その他
- 3 閉会



道産コーンウイスキープロジェクト

メンバーの追加について



プロジェクトメンバー

2021.7.19現在

	としと 1.7.1 ひわし 上
区分	構成機関
原材料生産・供給	株式会社N-GRITS そらち南農業協同組合 中標津クラフトモルティングジャパン株式会社
ウイスキー製造	北海道自由ウヰスキー株式会社 北海道自由ワイン株式会社 株式会社ニセコ蒸溜所
流通	国分北海道株式会社 北海道酒類販売株式会社
研究推進	農業研究本部 中央農業試験場 産業技術環境研究本部 食品加工研究センター 森林研究本部 林産試験場 林業試験場 本部研究戦略部 (プロジェクト統括)

プロジェクトメンバー



北海道酒類販売株式会社





- ■酒類・食品の総合卸売販売
- ■地域に根差した商品提案・幅広 い営業活動
- ■北海道内の20支社・支店すべてに物流機能を持ち、安全・安心なサービスを提供しています。

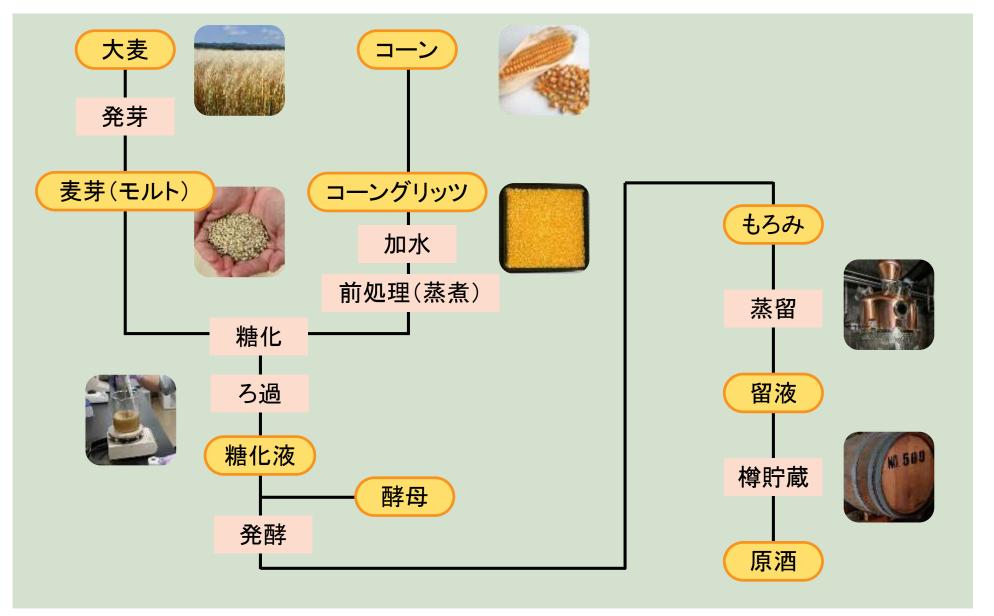


道産コーンウイスキープロジェクト

実施計画について

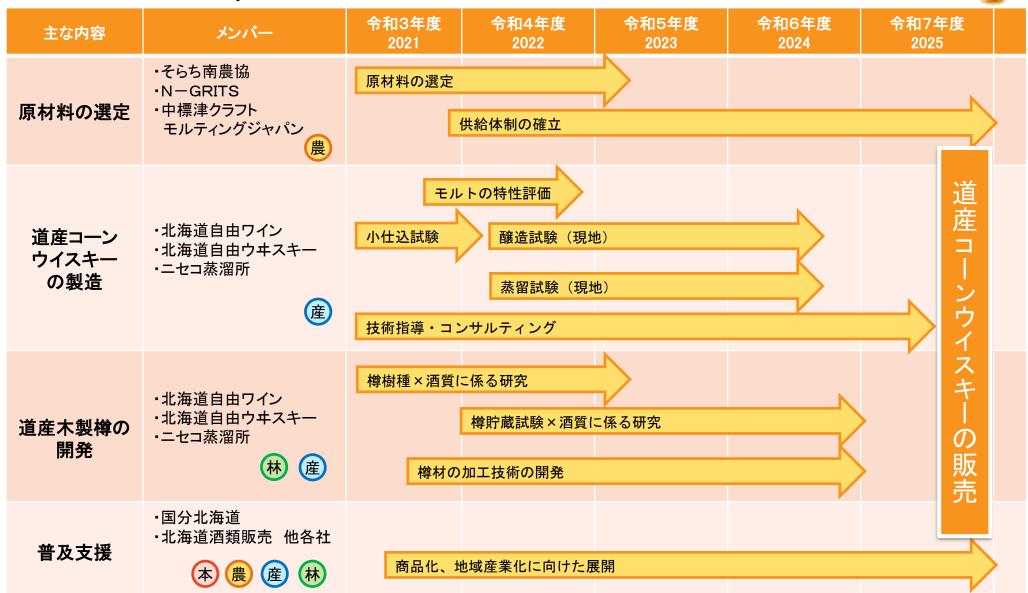
コーンウイスキー製造工程概略





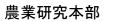
ロードマップ













取組のポイント



道産コーンウイスキーの販売

原材料の選定

ウイスキー製造業者への コーングリッツ販売件数

【目標】

1件以上





道産コーンウイスキー の製造

コーンウイスキーの原酒を 製造した企業数

【目標】

1件以上



道産木製樽の開発

試作した道産樽の貯蔵試験 実施回数

【目標】

1回以上



研究推進内容:原材料の選定





大麦りょうふう (道総研開発)

- ■原料(大麦、コーン)の適品種選定
- ■サプライチェーンの構築、拡大 道内大麦・コーン生産者→麦芽製造業者・製粉業者→コーンウイスキー

製造業者

R3年度実施計画:



- ●原材料の選定 原材料(大麦、コーン)生産団体との打合せ
- ●供給体制の確立現行品種(大麦、コーン)の栽培状況調査
- ●生産地の取組紹介 地域農業技術センター連絡会議(NATEC)、報道機関等へ のプロジェクト活動の情報提供

<R3年間スケジュール>

パートナー	R3.6	R3.7	R3.8	R3.9	R3.10	R3.11	R3.12	R4.1	R4.2	R4.3	R4.4	R4.5	R4.6
農業研究		産団体との 合せ]									適品種	の検討
本部		収組紹介に 情報提供											

研究推進内容:道産コーンウイスキー製造







- ■道産モルトの特性評価
- ■蒸煮ー糖化ー醸造工程の検討
- ■パートナー企業での 醸造、蒸留試験の支援
- ■製造方法の普及



R3年度実施計画:

- ●モルトの特性評価 入手したモルトの特性評価(酵素活性測定)
- ●醸造試験(小仕込み)コーン前処理条件、糖化温度・時間、醸造酵母の検討
- ●醸造・蒸留試験(スケールアップ) 北海道自由ワインにおいて醸造・蒸留試験

<R3年間スケジュール>

パートナー	R3.6	R3.7	R3.8	R3.9	R3.10	R3.11	R3.12	R4.1	R4.2	R4.3	R4.4	R4.5	R4.6
食品加工研究センター						モルトの特	性評価						
	醸造試験	(小仕込み)								醸造・蒸留 アップ	スケール 試験	

研究推進内容:道産木製樽の開発





- ■ミズナラに続く ウイスキー樽向け木材の探索
- ■ロスが少ない樽材の加工技術
- ■新たな形状や構造の検討

R3年度実施計画:



- ●樽材成分の分析 樹種成分の抽出、評価
- 樽材の加工技術の開発 漏れ止め試験、ヤニ抜き試験
- ●新様式樽の検討

<R3年間スケジュール>

パートナー	R3.6	R3.7	R3.8	R3.9	R3.10	R3.11	R3.12	R4.1	R4.2	R4.3	R4.4	R4.5	R4.6
林産試験場		分抽出試験工技術試験	<u> </u>										
	新様式材	尊の検討]										

R3年間スケジュール(パートナー)



