

# 高知県工業技術センターだより

## ▶ 高知県のどぶろくがコンテストで受賞しました！

高知県で製造されたどぶろくが、「全国どぶろく研究大会」で開催されたどぶろくコンテストで受賞しました。食品開発課では、高知県濁酒研究会に対して製造技術の指導、品質管理のための分析、研修などの支援を行っています。

### どぶろくコンテストの受賞商品は6銘柄

「どぶろくコンテスト」は、全国から集まったどぶろくの味・香り・華やかさなどを競う品評会となっており、品質・製造技術の向上に資するとともに、製造者の意欲を高めることが目的とされています。

今年2月に愛知県大府市で開かれた第15回目のどぶろくコンテストでは、高知県濁酒研究会に参加している製造場のどぶろく6銘柄が受賞しました。

受賞したどぶろくは、香味が良好でどぶろくの良さのいきた商品になっています。製造場や高知市のアグリコレット、各製造場のある地域の道の駅などで購入することができます。

	受賞した賞	銘柄	製造者	地域
濃芳醇の部	最優秀賞	和	農家食堂まえまき	奈半利町
	優秀賞	楼古狸	清水園	中土佐町
	入賞	榮壽(桜)	どぶろく工房香南	香南市
淡麗の部	最優秀賞	榮壽(黒)	どぶろく工房香南	香南市
	優秀賞	榮	清水園	中土佐町
	特別賞	年	農家食堂まえまき	奈半利町



濃芳醇の部

淡麗の部

## 高知県濁酒研究会への支援

当センターは高知県濁酒研究会に対して、製造技術の指導や品質管理のための分析、研修での講師派遣などの支援を行っています。

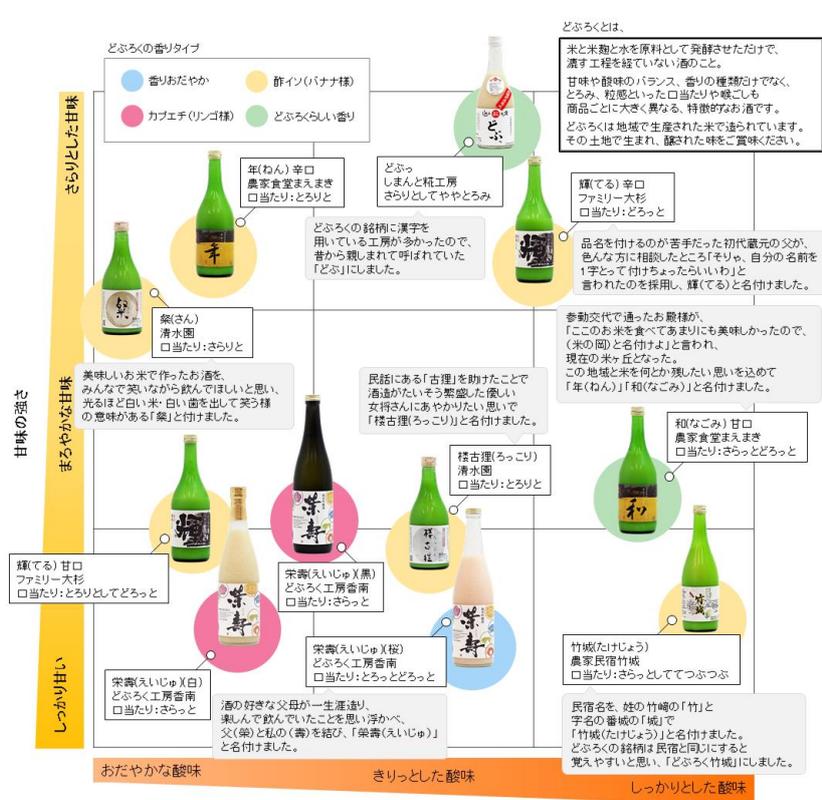
2022年6月8日に行われた研究会では、コンテストでの評価の解析結果の解説と製造における基礎知識（米、麴、酵素、酵母、仕込み方法と配合、どぶろくの分析項目と各製品の分析値）についての説明を行いました。

また昨年12月には同研究会に所属する業者の商品の香味に関するマップの作成を支援しました。



高知県濁酒研究会での研修

<p>農家食堂ファミリー大杉 どぶろくに熱心だった父親の工房を娘が受け継ぎ濃厚で味わいあるどぶろく。</p>
<p>高知県長岡郡大豊町72 どぶろく工房香南 思いをこめて育てたお米を50%迄磨き上げ米の甘さや華やかな香り、はじめるような口当たりと酸味の調和のとれたもの。私が心をこめた実働のどぶろくをぜひお楽しみください。</p>
<p>高知県香南市吉川町吉原705-1 しまんと精工房 400年前からのどぶろく製法を伝承。自家製麹で造った酒は地元ファンに根強い人気です。</p>
<p>高知県高岡郡四万十町峰の上 清水園 特別栽培米を用い、時間をかけてじっくりと醸造した酒。初めてどぶろくを飲まれる方におすすめです。</p>
<p>高知県高岡郡中土佐町大野見三ツ又37 農家食堂ましまき 米くぬぎを未来につなげたいと、夫婦でどぶろくを作っています。夫婦が仕込んだ味わいのある酒。</p>
<p>高知県安芸郡奈半利町乙1719 農家民宿竹城 四方十川支流で育てた米を使用し、老若男女問わず楽しめる香ながらの懐かしい味わいのある濁酒を造っています。</p>
<p>高知県高岡郡津野町北川888 味わいいろいろ <b>どぶろく 味わいマップ</b> 高知県どぶろく研究会</p>



この資料は高知県どぶろく研究会が作成しました。  
2022年1月現在の商品の味わいです。実際に販売されている商品は購入時期によって、保存期間や原料、仕込み条件が変わるため、味わい異なる可能性があります。

## どぶろく 味わいマップ

どぶろくの他にも、農産、水産、醸造発酵など高知県で製造されている食品であればさまざまな支援ができます。ぜひご相談ください。

お気軽にお問い合わせください。

**088-846-1111**

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15

高知県工業技術センター  
Kochi Prefectural Industrial Technology Center