

～世界に誇る伝統文化・佐賀酒を未来へ～

さが さけ

酒米新品種「佐賀酒73号」

佐賀の大切な文化・世界に誇る伝統産業 佐賀酒を守る

近年、酒造りを取り巻く環境の変化が…

酒米から主食用米への作付転換の動きも



猛暑でも品質低下の少ない
新たな酒米品種の育成を望む声

世界に誇る大切な「佐賀酒」を守りたい！

佐賀酒・酒米応援緊急パッケージ

佐賀酒原料米価格高騰支援



酒米作付応援



さらに

佐賀酒の守り手認定～酒米生産者等120名・団体を認定～



2026.08.16 SAGA SAKE FES



生産者の
皆さんに感謝

R7.10月 品種登録出願

佐賀県農業試験研究センター

約9年をかけ開発を進めてきた佐賀酒73号の開発が加速

R8.3月 鹿島酒蔵ツーリズム®で試験醸造酒を限定販売

約9年をかけて開発した新たな酒米が誕生



佐賀酒73号の特徴

☑ 佐賀らしい、唯一無二の系譜

酒米品種の血筋ではなく、佐賀県のブランド米
「さがびより」を祖母に持つ



☑ 高温に強く、収量が多い

高温でも酒を造りやすく、山田錦に比べ収量が多い



☑ 大粒で、割れにくい

心白の形がよく、削っても割れにくい
酒造り向き

☑ 稲が短く、倒れにくい

稲の丈が短く、強い風雨にも倒れにくい

2026.07.25 SAGA×WOMAN EXPO 2026



佐賀酒73号の愛称

「SAGA × WOMAN EXPO2026」にて
これからを担う酒蔵・女性メンバーの意見が決め手に

県内酒蔵などから
100を超える愛称案

酒蔵の若手検討チーム
による熱い議論

佐賀県酒造組合
七田会長との意見交換

たくさんの「人の想い」を重ね、愛称が決まりました

佐賀県が開発した酒米新品種 佐賀酒73号の愛称発表



さがなみ

玄界灘と有明海の波、豊かな稲穂が風に揺れる波
佐賀らしい風景

佐賀から世界へ、新しい波を起こす日本酒が生まれる
佐賀基準(さがなみ)が世界の目標となり、誇りとなる



来春、県内多くの酒蔵から、
さがなみの新酒が発売予定！

さがなみ

～新しい佐賀の波を世界へ～
佐賀酒を支える皆さんと共に
佐賀酒の未来を創る動きを拡げていきます

お問い合わせ先

佐賀県 産業労働部 流通・貿易課
TEL:0952-25-7252 FAX:0952-25-7307
MAIL:ryuutsuu-boueki@pref.saga.lg.jp