



「学生が酒造りで地域貢献」



三重大学大学院生物資源学研究所・教授 久松 眞 Hisamatsu, Makoto

寒紅梅酒造にて(津市)

◎酒造りを始めたきっかけ

「津市が誇れる観光事業を立ち上げたい」津市商工観光部観光振興課からの要望を受け、寒紅梅酒造(株)とともに、地域の活性化に大学が貢献出来ればと思い、始めたのが平成19年の冬。日本酒の製造、ラベルデザイン、販売を学生が手掛ける、就業体験(インターンシップ)をスタートさせました。



◎大学ブランドへの道

皆さんは日本酒がどのようにして出来上がるのかご存じですか?お米が日本酒になるには、たくさんの工程(図1)が必要で、上品で味わいのあるお酒を造るために欠かせません。2年目までの酒米は、市販されている山田錦と五百万石を使用しましたが、3年目からは幻の酒米「伊勢錦」を品種改良した弓形穂(図2、三重大学附属農場で栽培)を使用しました。毎年熱心な学生が就業体験に参加し、この弓形穂を使った日本酒が、大学ブランドの一つとして今後成長していくと期待されています。ラベル作成も学生が手掛け、卒業式や入学式などのお祝い用オーダーメイドラベルもつくりました。



豆知識 日本の発酵食品は世界に誇れる技と機能! ①麹菌(カビ)を繁殖させ、日本酒、醤油、みそなどを造っている国は日本だけ! 健康にもいいよ。 ②デンプンを糖化しながら、発酵させる「並行複発酵」技術は日本だけ。バイオにも応用できるよ。 ③19世紀中頃欧州で発明された低温加熱殺菌法より200-300年ほど前からこの殺菌法(火入れ)を行っていました。立派な殺菌工学ですよ。 ④酒がすも健康にいいよ。

弓形穂とは 伊勢錦 弓形穂 山田錦 附属農場で栽培されている弓形穂は伊勢錦を品種改良して背丈を低くし、栽培、収穫しやすくなったんだよ

◎酒造りを通して

今年の学生たちは、昨年までの酒造りに加えて、酒米作り(モミ蒔き、田植え、稲刈り)も体験しました。地域生産物でお酒を造る、顧客がすぐ近くにいる、声が耳に届くという「地産地消」の体験を通じて、学生から食の安全安心、消費者が口にするものづくりの喜びや責任感、他の食品工場の見学にも役だったなどの様々な感想が得られたことは、とても意義のあることでした。お酒好きの皆さん、「三重大学」のお酒を一度お試しください。

Information ◎三重大学梅酒◎ 三重大学梅酒(紀宝町の特大南高梅使用)が限定販売されました。 ◎地域貢献◎ 三重大学は「全国大学の地域貢献度ランキング」東海ブロック第一位に選ばれました。