

## 農工大ブランド焼酎 “賞典禄”

農学部附属広域都市圏フィールドサイエンス教育研究センター

東京農工大学では、2007年3月から農学部附属フィールドサイエンス教育研究センターで栽培された「米・麦・芋」を原料として製造した焼酎「賞典禄」を販売している。

商品名の「賞典禄」とは官に仕える者に支給される手当のことで、本学農学部本館手前にある「大久保利通公碑」にちなんだ言葉である。大久保公が明治維新の功勞により下賜された「賞典禄」の2年間分を本学前身のひとつである駒場農学校の奨学の資に充てられたことに由来している。

それぞれの原料について簡単に紹介する。

「米焼酎」の原料は「月の光」である。愛知県農業試験場で育成された粳（うるち）品種で、1986年に品種登録された。この米の特徴は稈（かん・稲の茎）が丈夫で倒れにくく、かつ高い病気抵抗性を有することから、本学では研究用に栽培してきたが、関東地方では酒造好適米として評価の高い「ひたち錦」にも父親として使用されていることもあり、原料として選定した。

「麦焼酎」の原料は「さやかぜ」である。（独）農業技術研究機構作物研究所で2004年に品種登録された。この品種は麦飯や麦茶に適する六条種だが、病気に強く倒れ

にくく多収量で精麦すると真っ白になる特徴があり、そこに魅かれて原料として選定した。

「芋焼酎」の原料は「パープルスィートロード」である。（独）農業技術研究機構作物研究所で育成された品種で、2002年に命名登録された。この芋の特徴として、外観は濃赤紫色で形が良く、内部もアントシアニン色素を含むため鮮やかな紫色をしており、この芋の上品さにあやかりたいとの理由で焼酎の原料として選定した。

なお、原料となっている「芋」はFM（フィールドミュージアム）府中、「米・麦」についてはFM本町で主に学生実習として生産され、暑い日、寒い日など天候により作業が困難な時でも学生が端正込めて生産した物である。

いずれの焼酎も原料の特徴をいかした芳醇なあじわいと飲みやすさで、購入者からご好評をいただいている。米焼酎と麦焼酎は原酒（43度）も商品化した。原酒は焼酎の個性そのものが凝縮されていてレギュラー焼酎とはまた一味違う魅力があるので、こちらも是非一度お試しください。商品に関するURLを以下にあげる。

<http://www2.enekoshop.jp/shop/noukoudai/>



東京農工大ブランド焼酎の数々