

つくばの香りがするお酒「桐の華」

内山 裕夫

2009年5月に、筑波大学では大学ブランドグッズの一環として初めて日本酒「桐の華」を発売した。酒酵母には当研究室で桐の花から単離した酵母を用い、地元茨城県産の酒米である「ひたち錦」を使って醸し、バナナ系の香りを持つ辛口の純米吟醸酒が誕生した。その後、酒米「五百万石」を使った第2弾、第3弾が販売されている。

近年、日本酒の消費量は減少の一途をたどっているが、コミュニケーションを円滑にし、人と人との輪を築く最高の潤滑油が日本酒であると信じている。特に、私を含む団塊の世代は、夕方になると研究室での酒を酌み交わしながらの「飲みニケーション」が情報交換、意見交換に重要な場であったことを体験しており、最近の若い世代に見られるタコソポ的なメール依存社会には寂しさと先行きの不安を感じているのではないだろうか。当研究室では、微力ながらもこの流れに抵抗し、大学独自の日本酒が得られれば学生、教職員を問わず楽しく飲んでコミュニケーションが多少なりとも滑らかになることを期待し、また、応用微生物学の基本ツールであるスクリーニング技術を学生に体験させることの出来る実利の伴った好都合なイベントと位置付け、酒酵母の単離を開始した。

分離源には、筑波大学の校章「五三の桐」にちなんで桐の花を用いることとし、大学構内、つくば市などで採取した多数の桐の花から約1,500株の酵母を取得し、次いで行った二次スクリーニングでは、アルコール耐性能、糖資化速度、発泡性、*Saccharomyces cerevisiae*であることなどを選択条件とし8株に絞り込むことに成功した。スクリーニング当初は、桐の開花時期には昆虫の活発な行動が見込めないため困難が予想された。また、開花しなかった年もあり花を分離源とする作業の苦労を体験させられたが、スクリーニングの原点である「計画性」「アイデア」そして「気合い」によってひとまずは候補株を取得することができた。

三次スクリーニングでは、茨城県内の来福酒造会社と連携して上記8株の小仕込み試験を行い、その結果、香味にバランスのとれた辛口のうまみある仕上がりを見せた1株に決定することができた。以降は、本酒蔵にて製造・販売を行っており、飲み易いお酒として地域住民からも好評を頂いている。

販売に際しては、学生・教職員にその存在を認識してもらうため銘柄の公募を行い、集まった百数十点の中から「桐の花のような華やかで上品なイメージ、且つ、桐の花由来の酵母が醸したことが分かる名前」として「桐の華」が選ばれた。また、ラベルの「桐の華」や「筑波大学のお酒」という文字およびラベルのデザインは、大学の芸術系教員の力作によるもので桐の花の紫色を基調としており、細部まで大学ブランドにこだわった作品に仕上がった。本年、純米吟醸酒に引き続いて大吟醸酒の醸造にも取り組み、香りに偏らず端麗でウマ口の「昭和時代の大吟醸酒」が完成した。芸術系教員の力作である透明で斬新なデザインおよび隷書でしたためられた瓶に詰められ、桐箱に入れて5月末に販売開始となった。

今後は、大学構内の圃場で学生の手による田植え、稲刈りを通して収穫された酒米を用いた純粋な筑波大学ブランド酒「桐の華」を醸造し、彼らの卒業式などのイベントのみならず日々の「飲みニケーション」で存分に味わってもらおう一品になることを心待ちにしている。また、スクリーニングによりさまざまな酵母が得られたが、数ある酵母のうちなぜ酒酵母のみが糖の「食い」がよく芳香物質を産生するのかなど、興味は尽きない。応用微生物学の基礎が酒造りにあるにもかかわらず意外と解明不十分の部分も多くあり、多くの研究者の参入により酵素的、遺伝学的に解き明かされることを願っている。

商品に関するURLは以下のとおりである。

<http://www.tsukuba.ac.jp/topics/20090424202445.html>

<http://www.tsukuba.ac.jp/topics/20110603174154.html>



純米吟醸「桐の華」



5月末に発売された大吟醸酒「桐の華」