

Branch Spirit

九州支部

佐賀大学オリジナル清酒～悠々知酔

小林 元太

九州は焼酎王国というイメージが強いですが、北部九州は米どころであり、佐賀県は美味しいお酒が多く産出されている「西の酒どころ」とも言うべき地域です。

佐賀大学では、大学独自のブランド商品の開発のため、農学部生命機能科学科生命化学講座応用微生物学研究室で分離された清酒酵母および農学部附属アグリ創生教育研究センターで収穫された食用米「ヒノヒカリ」を使用した清酒を製造しています。これは、2006年度に酵母を研究していた農学部の加藤富民雄教授（当時）から、大学オリジナル清酒製造の提案を受けたことがきっかけです。産学連携・地域貢献事業の一環として「酒どころである佐賀の特色を活かして佐賀大学をPRできないか」との発案によるもので、県内の酒造会社で順番に清酒製造することで、清酒業界の活性化を図り、大学と地場産業との産学連携・地域貢献事業の目玉の一つとして企画したものです。清酒の名前は学内公募にて、清酒ラベルなどのデザインは県内公募で募集することとなり、100件を超える学内応募の中から、医学部の教員による応募作品「悠々知酔」を、また清酒ラベルは「悠々と酒を飲みながら、知の探求に酔い、桃源郷のような雲の上でゆっくりのんびり飲む姿をイメージ」した伊万里在住の一般市民の応募デザインを採用することとなりました。さて、佐賀大学オリジナル清酒「悠々知酔」が誕生して10年が過ぎました。蔵元は2年ごとに交代しており、これまでに窓乃梅酒造・大和酒造・天山酒造・天吹酒造・東鶴酒造にお世話になってきました。また、2014年度から「佐賀県原産地呼称管理制度」による「The SAGA 認定酒」としても認定されています。

「ヒノヒカリ」は飯米であり、酒造好適米とは大きく異なりますが、その飯米をあえて原料とした美味しい日本酒を造る試みを佐賀大学では行っています。当初は味や香りなどの酒質はすべて蔵元に任せましたが、2011年からは「真の佐賀大学オリジナル清酒」を目指して、農学部や農学研究科の学生が主体となった酒造りを始めました。つまり、酒質すべてを学生自らが考え、そして

自らが実現するということです。毎年、製造を担当する農学部生命機能科学科応用微生物学研究室の学生達は「きき酒」を繰り返して行い、どうすれば目標の酒質となるかを、その年の原料米の出来も鑑みて、仕込み配合から考えます。そして、洗米・麴造り・配造り・仕込み・搾り・瓶詰め・ラベル貼り・箱詰めとすべての工程を学生自らが行います。担当学生の強い希望で純米大吟醸（生配造りも含む）に挑戦したこともあります。佐賀大学農学部では、応用微生物学や微生物学実験などが開講されており、在学生は微生物を利用した発酵や醸造などに関する知識を習得し、微生物の取扱法を修得できます。つまり、座学における知識としてはお酒の製造法・原理なども分かっているので、それをさらに実学として経験し、座学では分からない製造現場のさまざまなことを学ぶ機会を得ることができます。

2008年2月には東京新宿高島屋で開催された全国国公私立大学参加の「大学は美味しいフェア」で、各大学から出品された清酒の中でも美味しいとの評価を得て、持ち込んだ120本の清酒は完売する成果となりました。その後も毎年本イベントに参加しており、2014年度からは製造を担当した学生も販売に協力するようになりました。本年は、「大学は美味しいフェア」への出展はありませんが、製造に携わった学生から「販売も是非実施したい」という強い要望により、イオン九州のご協力により学生が新酒を発売する場を設けていただきました。

本学は、文部科学省が推進する「地域再生・活性化の核となる大学の形成」のための補助事業である「地（知）の拠点整備事業（大学COC事業）」を実施しています。「悠々知酔」の製造も地元の酒造会社や流通業界とのつながりを基に本事業の推進に微力ながら貢献していると自負しております。



(Facebookも作成しました。 <https://www.facebook.com/yuyuchisui/>)