

～東京農大発「プリンセス・ミチコ」プロジェクト～

# 東京農大、「プリンセス・ミチコ」から花酵母の分離に成功 7 蔵元で日本酒を醸造し、クラウドファンディングを実施 ～ 収益は北海道胆振東部地震をはじめとした災害被災地の義援金に ～

- 東京農業大学・醸造科学科微生物工学研究室では、薔薇の品種である「プリンセス・ミチコ」から「花酵母」を分離することに成功しました。
- この「花酵母」を使用し、新しい日本酒を醸造しているのは北から南部美人、出羽桜酒造、一ノ蔵、浅間酒造、関谷醸造、石鎚酒造、澄川酒造場の7社で、いずれも農大の卒業生です。それぞれ独自の造りで花酵母の特徴を活かし、平成の終幕を飾るのにふさわしい酒造りに挑戦しています。
- 本プロジェクトのご支援に際し、クラウドファンディングを実施。ご支援いただく金額は1口20,000円で、リターン（返礼品）として7蔵元の日本酒7本セット（720ml×7本）をお届けします。※限定3,000セット
- このプロジェクトによる収益はすべて災害被災地への義援金とします。9月に発生した北海道胆振東部地震をはじめ、今年発生した自然災害で大きな被害を受けた地域の復興に役立てたいと考えています。
- ご支援のお申込みは、A-port クラウドファンディング専用サイトまで。

<https://a-port.asahi.com/projects/nodai-project1/>

ご支援に関するお問い合わせは、A-port のコールセンターまで ☎ 03-6869-9001（平日 10 時～17 時）

【お問い合わせ先】（株）農大サポート（学校法人東京農業大学100%出資の事業会社）

◎電話番号 03（5477）2468 ◎メールアドレス [nodai.sup@gmail.com](mailto:nodai.sup@gmail.com)



〔農大花酵母とは…〕

1998年に中田久保名誉教授が花から酵母の分離に成功したことに始まります。その後、華やかで清楚な香り高いお酒を造ることができる花酵母が次々と見い出されています。

今回のプロジェクトで使われる「プリンセス・ミチコ」は美しいオレンジ色の花を咲かせる薔薇で、皇后陛下が皇太子妃だった時に英国から献上された薔薇として知られています。農大の醸造科学科微生物工学研究室では、千葉県八千代市にある京成バラ園の協力を得て、大量の「プリンセス・ミチコ」の花をご提供いただき、「花酵母」を分離することに成功しました。試験醸造では、リンゴやメロンなどの果物を思わせる香りを持ち、爽快な酸味があるお酒ができています。



## ■醸造科学科教授からひとこと

日本酒は古来、それぞれの地域で「地産地消」の大きな柱でした。東京農業大学は日本で唯一醸造を冠にした学科を開設してから65年を経て、いまや全国酒造メーカーの半数を農大卒業生が占めるようになってきました。これからは日本酒をはじめ焼酎、泡盛、ワイン等酒造業界を支援すべく様々な活動をする時期にきていると考えています。少子高齢化や地方の衰退を背景に地域創成が叫ばれている時代に、東京農業大学及び（株）農大サポートはこれらに大きく貢献したいと思っています。

その第一歩が今回の「プリンセス・ミチコ」プロジェクトです。皆様のご理解、ご支援をよろしくお願い申し上げます。

（東京農業大学 醸造科学科教授 穂坂 賢）