

野生酵母使いビール

県立大（総社市窪木）と県内の3醸造所が、県内産のピーマンとキノコ、白桃から採取した野生酵母を使ってクラフトビール「岡山和醸」を開発した。それが酵母の特徴を生かして醸造し、個性豊かな3品に仕上げた。17日に笠岡市で開かれるイベントでお披露目する。（岸研一）

県産ピーマン、キノコ、白桃から採取



県立大保健福祉学部栄養学科の田中晃一教授

（発酵微生物学）の研究室は、自然界から集めた

開発に携わった（左から）藤田さん、中井さん

フルーティー／鮮やかな赤／竹の香り

県立大、3醸造所開発 お披露目

野生酵母約1200株を管理。そのうちビールの醸造に適した21株を選び、昨年に吉備土手下麦酒醸造所（岡山市北区北方）、六島浜醸造所（笠岡市六島）、真備竹林麦酒醸造所（倉敷市真備町箭田）へ製造を依頼した。

吉備土手下は県内産のピーマンから採取した酵母を使用。瀬戸内産の塩やにがりを加え、フルーティーか

つスパイシーに仕上げた。六島浜は爽やかな酸味を生むキノコの酵母を選び、笠岡市白石島産の桑の実を加えて鮮やかな赤色を引き出した。白桃の酵母を使つたのは真備竹林。かんきつ系の香りと甘みが特徴で、真備町特産の竹の表皮を加えて竹の香りをアクセントにした。

今春、同大大学院保健福祉研究科を修了した藤田沙慧さん（26）が21株の性質

を開発した。それを分析。実験で醸造したビールに含まれるブドウ糖やアルコール度数などを調べ、各醸造所に特徴を伝えた。瓶のラベルは、同大デザイン学部の4年中井春花さん（21）が担当し、一つの絵を3分割し、白桃とピーマン、キノコを描いた。

クラフトビールは、17日前10時から笠岡諸島交流センター（笠岡市笠岡）で開かれる「ミナトの休日」

で販売。1杯（約210ミリ）300円から味わえる。瓶入り（各330ミリットル）の3本セット（2千円）も用意する。瓶入りのセットは数量限定で倉敷市内の酒販店でも取り扱う。

2人は「県外の人にも味わってもらい、岡山をPRできれば」と話し、田中教授は「今後も県内の醸造所と協力し、岡山和醸の第2弾、3弾と開発を続けたい」と意気込んでいる。