

# 果物酵母で日本酒

## ヨイキゲンと県立大生連携

酒造会社のヨイキゲン（総社市清音上中島）は、同市産の白桃とメロンから採れる酵母で日本酒を造るため、クラウドファンディング（CF）で資金を募っている。岡山県

「晴れ！フレ！岡山」

8月に試験醸造。酸味が強かったため、飲みやすくなるよう酵母の量を調整し、今冬にも仕込みを始める。来春には酒が完成する見込み。

立大（同市窪木）で酵母の研究をする学生と連携。「果物王国岡山」にあやかり、酒造りが進む。同社の渡辺信行社長が若者にPRしようと企画。できた酒は一般販売せず、返礼品として支援者に届ける。



試験醸造した酒を手にする渡辺社長

## 総社産白桃とメロン CFで資金募る

あり、岡山らしい果物の酵母を使った日本酒を思いついたという。桃やメロンの風味はしませんが、ストーリー性を前面に出して関心を引く考えだ。

渡辺社長は「総社市の原料にこだわり、低アルコールではほのかな甘みのある酒に仕上げたい。若者が酒の魅力を知るきっかけになれば」と話している。

CFは山陽新聞社や中国銀行などが運営する「晴れ！フレ！岡山」のサービスを使い、10月21日まで行っ。目標額は80万円。酒米の購入費などに充てる。詳細や支援は専用サイト（<https://readyfor.jp/projects/yokigen>）。



ドからもアクセスできる。  
(良田桃子)