

令和6年5月22日

福島大学が地元酒蔵及び慶應義塾大学と連携する 製造から販売までのフードチェーン実証研究 -被災蔵の酒を新蔵の酒に受け継ぐ日本酒プロジェクト-

大規模災害により酒蔵が被災し、移転を余儀なくされた場合、被災した旧蔵の歴史や思いを新蔵にいかにか引き継ぐかが重要です。

本プロジェクトでは、2022年の地震で被災し移転した地元酒蔵及び慶應義塾大学と連携し、被災酒蔵の日本酒を新蔵の仕込みに用い熟成酒とすることで、旧蔵の歴史や思いを新蔵に引き継ぎ、一点物の価値を付与することで販促につなげる、醸造から販売までのフードチェーン実証研究を開始しました。

本プロジェクトには福島大学食農学類附属発酵醸造研究所(所長:松田幹)、慶應義塾大学経済学部附属経済研究所傘下のFinTEKセンター(所長:中妻照雄)及びマーケットデザイン研究センター(所長:栗野盛光)と金水晶酒造(代表取締役:斎藤湧生)が参加します。金水晶酒造は1895年(明治28年)に創業した現在福島市唯一の酒蔵です。松川町で長い歴史を持ちますが、2022年の福島県沖地震で全壊判定を受け、福島市荒井に移転しました。

本プロジェクトでは旧蔵で生産された日本酒を新蔵の仕込み水の一部として使用(再仕込み)し、新蔵の日本酒として生産します。

本プロジェクトで福島大学は醸造に関与します。旧蔵の酒質を引き継ぐため、貯蔵しても老香(ひねか)¹⁾をつくりにくい吟醸酵母²⁾を使った吟醸造りの熟成酒を金水晶酒造と連携して製造します。この酵母で製造した日本酒は、貯蔵しても劣化しにくい熟成酒になることが期待されます。

慶應義塾大学は熟成酒販売の実証実験に関与します。FinTEKセンターはNFT³⁾を用いることにより熟成酒のデジタル資産化という世界初の試みを行います。加えて、熟成酒が新しい価値を生み出すことから、マーケットデザイン研究センターがオークション理論を用いた販売プラットフォームを開発して、適正な価格で販売する仕組みを整備します。

(お問い合わせ先)

食農学類・教授 藤井 力

電話: 024-503-4973

メール: tsfujii@agri.fukushima-u.ac.jp

用語等の説明

1) 老香（ひねか）

以前は清酒の貯蔵により増加する香気成分全体を指す言葉であったが、現在は、熟成により増加する香気のうち、好ましい香りを熟成香、好ましくない劣化臭を老香という。老香は日本酒の品質を著しく損なうため、吟醸酒や熟成酒の大敵である。

2) 製成酒を貯蔵しても老香をつくりにくい酵母

独立行政法人酒類総合研究所と日本盛株式会社の共同研究により開発され、公益財団法人日本醸造協会から頒布されている。流通等に起因する劣化臭抑制に有効なほか、熟成酒製造にも有効と思われる。食農学類の藤井教授が関与し、吟醸酵母は今年、日本醸造協会から試験販売された。

3) NFT

Non-Fungible Token。ブロックチェーン技術を用いて熟成酒が唯一無二の資産であることを保証する仕組みであり、熟成酒のように蔵元で長期間貯蔵するものを管理・流通させるのに有効とされる。