

お知らせ

岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科
発酵微生物学研究室教授・田中 晃一
Email : ktanaka@fhw.oka-pu.ac.jp
TEL : 0866-94-9172 / Fax : 0866-94-9105

倉敷綿花から採取した野生酵母で醸造するクラフトビール 「Kurashiki Coton (クラシキ コトン)」が誕生しました！

岡山県立大学と champ de coton KURASHIKI (シャン デ コトン 倉敷) は、吉備土手下麦酒醸造所と協力し、倉敷綿花から採取された野生酵母(倉敷綿花酵母)を活用したクラフトビール「Kurashiki Coton (クラシキ コトン)」を開発しました。この商品は2024年5月4日(土)・5日(日)に倉敷アイビースクエア(倉敷市)で開催される「GOLDEN BEER FESTA」と、5月24日(金)・25日(土)・26日(日)に下石井公園(岡山市)で開催される「おかやまハワ恋ビアフェスタ 2024」において販売される他、5月末より瓶ビールが吉備土手下麦酒醸造所や倉敷ビバリーテニスクラブ(倉敷市大島 369)などで販売される予定です。

このクラフトビールは、本学保健福祉学部栄養学科 発酵微生物学研究室の浅埜真穂(2024年3月卒業生)と田中晃一(教授)が、champ de coton KURASHIKI の楠戸俊宣氏との協働し、倉敷で栽培された綿から分離した新たな野生酵母「倉敷綿花酵母 113」を活用して開発したものです。また、ラベルは岡山県立大学大学院デザイン学研究科造形デザイン学専攻の小河原佳織(2024年3月修了生)がデザインし、干拓される前の海をイメージしたブルーの背景に綿花のイラストをあしらっています。

商品情報

商品名 : Kurashiki Coton (クラシキ コトン)

スタイル : ヴァイツェン

品目 : 発泡酒

以下瓶ビールに関して

内容量 : 330 mL

価格 : 700 円 (税抜)



研究・商品開発の詳細

倉敷市の平野部一帯は江戸時代の干拓によって海から陸地となり、塩分の残る干拓地で栽培が始まった綿やイ草が「繊維のまち倉敷」を発展させるきっかけとなりました。平成29年には、この繊維産業発展のストーリーが『一輪の綿花から始まる倉敷物語～和と洋が織りなす繊維のまち～』として日本遺産に認定されています。しかしながら、現在の倉敷では、綿やイ草の栽培はほぼ完全に衰退してしまいました。

本学発酵微生物学研究室の浅埜真穂（2023年度4年生）と田中晃一（教授）は、倉敷に綿花畑を復活させ、倉敷綿花100%の子ども服を開発するプロジェクトに取り組む champ de coton KURASHIKI の楠戸俊宣氏と協働して、倉敷で栽培された綿から新たな野生酵母の分離に成功しました。この「倉敷綿花酵母113」は、食べても安全な種類の酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）であり、強い発酵能力と華やかな香りを生み出す特徴を持っていました。そこで、倉敷綿花や倉敷の日本遺産ストーリーの認知度の向上に寄与することを目的として、吉備土手下麦酒醸造所（岡山市）の協力のもと、倉敷綿花酵母113を活用したクラフトビール「Kurashiki Coton（クラシキコットン）」を開発しました。倉敷綿花酵母113が生み出すバナナのようなフルーティーな香りを活かすため、小麦麦芽を50%以上使用する「ヴァイツェン（Weizen；ドイツ伝統の白ビール）」スタイルで醸造しており、白く濁った色味ときめ細かな泡立ちが特徴です。アルコール度数は低め（約3.5%）で、ほんのりした甘味と苦みをほとんど感じないスッキリとした味わいのため、ビールを飲み慣れていない方でも楽しめる商品となっています。

協力機関情報

champ de coton KURASHIKI（シャンデコットンクラシキ）

代表：楠戸 俊宣

所在地：岡山県倉敷市羽島 733-7

連絡先：toshinori733wata@gmail.com

086-425-0525（倉敷ビバリーテニスクラブ）

吉備土手下麦酒醸造所（キビドテシタバクシュジョウゾウシヨ）

代表：豊田 直之

所在地：岡山県岡山市北区北方 4-2-18

電話：086-235-5711