

県農高生物工学科生に酒蔵協力

サルビアで清酒醸造



サルビアの花の蜜から採取した自然酵母菌を発酵させ、清酒の醸造に成功した生徒たち。加古川市平岡町新在家

蜜の酵母菌使い 加古川の水と山田錦原料

県立農業高校(加古川市平岡町新在家)の生物工学科の生徒たちが、サルビアの花の蜜から採取した自然酵母菌でアルコール発酵させ、清酒を醸造することに成功した。同市唯一の酒蔵「岡田本家」が協力し、加古川の水と県産米・山田錦を原材料にした。果実のような香りとまろやかな味わいが特徴で「県農花盛」と名付け、今秋から本格醸造し、商品化を目指す。(西尾和高)

加古川

酵母菌は発酵により糖で真っ赤な花を咲かせるからアルコールをつくるシソ科の一年草・サルビア働きがあり、同学科は5年前から自然界の酵母菌の有効活用について研究してきた。県内の市花の蜜などから67種類の天然酵母菌を採取、酒造りに向け、発酵能力を分析してきたが、アルコールができていても度数が低く実用化できなかった。

花の酵母菌による酒造りは例がなく、同本家の職人とともに、米こうじを発酵させる際のおけの中の密閉度や温度、菌の量などを参考に研究を重ねた。

数カ月前、同学科の1、3年生10人が、加古川市で開かれる「第61回県学校農業クラブ連盟大会」で独自に取り組んだ成果を発表する。「本当にお酒ができる」と喜ぶのは竹谷早稀さん(18)。山田錦さん(18)と三野敦大さん(17)は「酵母菌を活発に発酵させる方法を見つけたのに苦労した」と振り返った。

「県農花盛」と名付け商品化へ

に試行錯誤。サルビアの