

資料配付				
月/日(曜日)	担当事務所 部署名	電話番号	発表者名 (担当者名)	その他配付先
3/7 (火)	兵庫県立大学 (姫路環境人間キャンパス)	(079) 292-1515	経営部長 岡田浩司 (教授 加藤陽二)	中播磨県 民センタ ー

兵庫県立大学ブランド日本酒「う米ぜ！」^{まい}開発と販売開始について

1 趣 旨

兵庫県立大学 環境人間学部 先端食科学研究センターでは、県立大学の持つシーズやリソースを活かし、県立大学オリジナルブランド商品の創生を行っています。

その中で「酒造りプロジェクト」として、学生が農と食育を考えながら、米作りから日本酒の仕込みまで関わり、日本酒「う米ぜ！」^{まい}を作りました。昨年は600本を完売しました。本年も3月より、600本の販売を開始します。

2 内容等

(1) 内 容： 環境人間学部食環境栄養課程は、将来、管理栄養士として、行政・病院等で栄養・食の専門家として活躍する人材を育成しており、この度、教育並びに研究の一環として、学生と教員が中心となり、酒米作りから始め日本酒まで製造しました。本開発には、兵庫県工業技術センター、茨木酒造合名会社のご協力を得て、産官学連携のもと実現しました。(詳細は別紙のとおり)

(2) 販売開始日： 平成29年3月7日(火)

(3) 価 格： 720ml 1,500円(税別)

(4) 販売場所： 茨木酒造合名会社： 兵庫県明石市魚住町西岡1377番地
TEL: 078-946-0061 FAX: 078-947-6047

松竹酒舗： 兵庫県加古川市野口町坂元309-1
TEL: 079-422-0477 FAX: 079-422-0560

山本酒店： 兵庫県姫路市古二階町88
TEL: 079-281-3888

兵庫県立大学生協同組合： 神戸市西区学園西町8丁目2-1
TEL: 078-795-0939 FAX: 078-795-0998

(神戸商科キャンパス店・姫路工学キャンパス店・姫路環境人間キャンパス店・播磨理学キャンパス店で大学生協組合員向けに販売します)

3 問い合わせ先

先端食科学研究センター センター長 加藤 陽二

e-mail: info-sentan@shse.u-hyogo.ac.jp



兵庫県立大学 先端**食**科学研究センター

純米日本酒「う米^{まい}ぜ！」

日本酒でつながる産官学 ～伝統を次の世代に～

兵庫県立大学環境人間学部食環境栄養課程では、管理栄養士として活躍する人材を育成している。そこで、教育ならびに研究の一環として、本学部の学生と教員が中心となって、酒米作りから関わり、大学ブランド日本酒「う米ぜ（うまいぜ）！」の製造に取り組んだ。本プロジェクトは、茨木酒造合名会社と兵庫県立工業技術センターの協力を得て、産官学連携のもと実現しており、2012年5月のプロジェクトスタートから本年度で5年目となる。昨年度は600本の「う米ぜ！」を製造し、好評のうちに完売した。

今年度も昨年度と同様に、水田に学生自ら酒米を植えて、その後の雑草駆除、稲刈り、酒仕込み、酒絞りなども体験することで、日本酒造りの一連の工程を学んだ。2017年3月より、今年度の新酒「う米ぜ！」600本の販売を開始した。



2017年3月より発売

<販売価格>

1,500円（税別）

<容量> 720 mL

<販売先>

茨木酒造（明石市）

松竹酒舗（加古川市）

山本酒店（姫路市）

兵庫県立大学生協*

*組合員限定販売



米作りから学生が手掛けました。すつきりとのどどししが良く、味わい深いお酒です。

<問い合わせ先>

先端食科学研究センター

e-mail: info-sentan@shse.u-hyogo.ac.jp

◆田植え（6月）

・酒米の代表品種の一つで、比較的栽培がしやすい「**五百万石**」を兵庫県明石市の水田に手植えた。

・方法

- ① まず長ズボンに靴下をはきそのまま泥の中に入る。
- ② 水田に線を引き、まっすぐになるように稲を一束ずつ植えていく。稲が倒れてしまわないように根元の部分をしっかり植える。
- ③ 転ばないように少しずつ後ろに下がりながら等間隔に植える。

◆稲刈り（9月）

・方法

- ① 稲を左手で持ち、右手で持った鎌を手前に引き刈る。
- ② 刈った稲を4～5束ごとにヒモでまとめる。
- ③ まとめた稲を「はざかけ」して、乾燥させる。



◆日本酒造り（12月）



【日本酒造りを体験した学生の声】

- ・草取りは大変な作業でしたが、手間を惜しまぬ努力が、おいしいお米を育てるために重要であることを学びました。
- ・稲刈りをしていると、沢山の生き物に出会うことが出来ました。これは美味しいお米である証なのかと思いました。
- ・鎌の使い方はもちろんのこと、刈り取った稲をまとめるのも大変な作業でした。
- ・お酒造りという前に、お米という材料を作るまでもたくさんの時間や工夫、努力がされていることを知りました。どんなお酒ができるのか楽しみです！



2016年の酒造り

兵庫県立大学環境人間学部HPより一部抜粋
<http://shse.sub.jp/wp/>

2016. 06. 04. 酒米の田植え



「五百万石」の苗です。これを1束ずつ手植えしました。



きれいに並んだ足跡。ぬかるみに足をとられながらも、頑張りました。

2016. 07. 30. 雑草駆除



水稲よりも背の高い稗（ヒエ）がときおり生えており、これも刈り取りました。

2016. 09. 10. 稲刈り



秋晴れの中、1束ずつ手で稲刈りを行いました。最後は稲をまとめて「はざかけ」をしました。



2016.12. 29. 日本酒仕込み



蒸したてのお米から大量の湯気が出ています。



蒸米を冷ましたあと、「もやし（麹菌）」を蒸米に植え付け、米麴を作りました。



はしごを登って、醸造タンクの中に既にかけてあった米麴を投入。重いのでバランスを崩さないように注意が必要です。

2017. 01. 21. 日本酒しぼり



醸造タンクの中のもろみの様子。小さな泡が無数に弾けており、果物のような良い香りがしました。



大きな柄杓ですくって、特別な化学繊維の布を使って濾過します。2人1組で息を合わせて行いました。濾液をさらに機械で濾過すると透明な清酒となります。



こされた後に残ったものは、いわゆる酒粕として粕汁に使われたり、奈良漬を作るためにも利用されています。

ラベルデザイン



食を取り巻く
未来をデザインする。

先端**食**科学研究センター

純米酒

原 材 料: 米(国産)、米麴(国産米)

使用米 : 五百万石100%

精米歩合: 65%

アルコール分: 15度

保存方法: 直射日光を避け、冷暗所にて
保管ください。

製造年月

お酒は20歳になってから。
妊娠中、授乳期の飲酒はお控えください。
飲酒運転は法律で禁止されています。

兵庫県明石市魚住町西岡1377
茨木酒造合名会社
078-946-0061

裏面

大学生協限定 ギフト箱デザイン

