

奈良の八重桜の酵母を使った清酒が誕生

奈良女子大学・奈良県工業技術センター・株式会社今西清兵衛商店

「春鹿」で知られる老舗清酒メーカーの今西清兵衛商店と奈良女子大学、奈良県工業技術センターが共同で、国の天然記念物で奈良県の県花でもあるナラノヤエザクラから分離、培養した酵母を使った清酒「奈良の八重桜」を開発した。

ナラノヤエザクラは奈良女子大学の学章に使われており、新酒は今年5月1日に創立100周年を迎える同大学の記念品としてつくられた。発案者は、同大学社会連携センターの藤野千代・特任准教授。同大卒業生でもある同准教授は「創立100周年記念の祝い酒をつくりたい」という強い思いから新酒開発に力を注いできた。



「奈良の八重桜」のボトル（中央）とパッケージ（左右）

ラベルの文字は興福寺の多川俊映貫首が揮毫。パッケージデザインは藤野准教授が担当した。

日本酒の製造工程では糖分をアルコールに変えるのに清酒酵母が不可欠。しかし、桜の花から清酒酵母を分離・培養し、その酵母を使っておいしい酒ができる確率は200万分の1ともいわれ、宝くじの一等賞に当たるのと同じくらいに難しい。

06年初夏に同大学内に「奈良八重桜プロジェクト」が立ち上がり、3年がかりの試行錯誤の末「ナラノヤエザクラ」から清酒酵母「ナラノヤエザクラ酵母」を取り出すことに成功し新酒を作り上げた。

今回できあがった新酒は、うまみ物質のコハク酸やさわやかな酸味をもつリンゴ酸が多く含まれ、ほのかな甘みと奥深い味わいを持つのが特徴である。



奈良女子大学構内に咲く「ナラノヤエザクラ」（左）

花びら採取は学内だけでなく学外でも行われた（奈良公園にて、右）

3月9日には、奈良市の奈良ホテルで清酒「奈良の八重桜」の研究成果報告会と試飲会（主催：奈良八重桜プロジェクト）が開かれ、集まった約200人がフルーティーな香りの新酒に酔いしれた。



「研究成果報告会」（左）と「試飲会」（上）

「奈良の八重桜」は福井県産のコメを使い今西清兵衛商店が醸造した。300ml入り、735円（税込み）を1万本、5月から本格販売する。

社長の今西清隆氏は「ストーリー性（ナラノヤエザクラからできたお酒）だけでなく、中身（味わい）もしっかりとしたお酒ができた」と自信をのぞかせる。今後、百貨店、レストラン等販路の拡大をめざす。

株式会社今西清兵衛商店

〒630-8381 奈良県奈良市福智院町 24-1
TEL：0742-23-2255
URL：http://www.harushika.com/

