



薬科大に新設・生命産業創造学科

幻の酒米「白藤」使い仕込み

新潟薬科大（新潟市秋葉区）に4月新設された生命産業創造学科の1期生15人が13日、同市中央区の今代司酒造で、幻の酒米と呼ばれる「白藤」を使った甘酒の仕込みに挑戦した。学生は杜氏補佐の指導を受けながら、真剣な表情で作業に取り組んだ（写真Ⅱ）。

同学科は、食品や環境ビジネス業界で活躍する人材

育成が目的。甘酒作りは、講義で学んだ知識を地域に役立てる「食農活性化プロジェクト」の第1弾。コメを題材に食育を進める長岡のNPO法人「プロジェクト88」と協力。田植えや商品ラベルのデザインなどさまざまな企画を展開する。

白藤は江戸末期から昭和初期にかけて本県で栽培されていたが、機械での刈りが難しいことなどから、ほとんど生産されなくなった。この日は、プロジェクト88が提供した白藤210キを使い、500ミリ入りの瓶1500本分を仕込んだ。学生は蒸した酒米を作業場に運び、種ころじを振り掛ける作業を協力して進めた。

甘酒は1週間ほどで完成。全国の大学が開発した加工品などの販売フェア（5月28日～6月2日、東京・新宿高島屋）に出品する。

1年の田辺さやかさん（19）は「1期生として甘酒作りに参加できるのは光栄なこと。販売を通じ、大学だけでなく新潟の魅力もPRしたい」と話した。

県内での販売窓口はエコ・ライス新潟（長岡）、0258（66）0070。

研究成果 甘酒でPR