

佐賀大学オリジナル清酒「悠々知酔」^{ゆう ゆう ち すい}

松尾 和俊

佐賀大学では、大学独自のブランド商品の開発のため農学部生命機能科学科生命化学講座加藤研究室で生成した清酒酵母および本学農学部附属循環フィールド科学教育研究センターで生産された食用米「ひのひかり」を使用した日本酒を製造しました。これは、地域貢献事業の一環として「酒どころの特色を生かし佐賀大をPRできないか」との案によるもので、県内の酒造業者で順番に清酒製造することで、清酒業界の活性化を図り、大学と地場産業との地域貢献事業の目玉の一つとして企画したものです。平成18年度に酵母菌を研究している農学部の加藤富民雄教授（応用微生物学）から、大学オリジナル清酒製造の提案を受けたことがきっかけでした。

清酒の名前は学内公募にて、清酒ラベルなどのデザインは県内公募で募集することとなり、100件を超す学内応募の中から、医学部の教員による応募作品「悠々知酔」^{ゆう ゆう ち すい}を、また、清酒ラベルは「悠々と酒を飲みながら、知の探求に酔い、桃源郷のような雲の上でゆっくりのんびり飲む姿をイメージ」した伊万里在住の一般市民の応募デザインを採用することとなりました。

初年度は、本大学と共同研究で実績のある、佐賀県では有名な酒造メーカーである窓乃梅酒造に製造を委託、1トンの米を使用し精米割合を60%とした特別純米酒を720 ml瓶で約1800本生産しました。

大学オリジナルの清酒で初の販売ということもあり、また佐賀大学生協の限定販売として、地元報道関係にPRしたことも手伝って、販売初日は大学生協が始まって以

来の一般市民の行列ができるほどの関心の深さがうかがえる日となりました。

初年度は目新しさや好奇心もあったとはいえ、順調に販売数を伸ばして秋には完売となり、次年度以降に期待を持たせる喜ばしい結果となりました。

平成19年度も、引き続き窓乃梅酒造で製造することとして、米2トンを精米し、平成18年度の約2倍の数量を製造し、また販売も佐賀市内のスーパーなどの酒店でも取り扱うことになり、順調に販売数量を伸ばしています。

初年度に、好奇心から購入した人が、継続的に購入することになったこと、あるいは学会などで大学PRのため、学生または保護者がお土産などに購入するようになったことが大きいと思われます。

平成20年の2月に、東京新宿高島屋で開催された全国国公立大学参加の「大学は美味しいフェア」のイベントにおいては、各大学から出品された清酒の中でも美味しいとの評価を得て、持ち込んだ120本の清酒は完売する成果となりました。

来年は、地域貢献の趣旨から、佐賀市の他の酒造メーカーでの製造がすでに決定しており、今までとは違う味わいが期待されます。

また、今後も佐賀大学としてのブランドとして認知されるよう、取り組んでいきたいと思ひます。



さがのうまかもん

