

平成29年5月11日

報道関係各位

公立大学法人北九州市立大学

「オール北九州」の大学ブランド酒、今年もおいしくできました！

「ひびきのの杜」^{もり}販売開始

オリジナル麹（大学の研究成果）× 市内産酒造米 × 市内の蔵元
 北九州のめぐみとちからを結集した香り高い日本酒です。

本学国際環境工学部の森田 洋教授の研究成果である日本の麹菌と中国の麹菌をブレンドした麹（特許第 5900871 号）を活用した日本酒「ひびきのの杜」が、今年も大学ブランド酒として完成しました。平成 26 年より販売を開始して、今年で 4 年目となります。昨年は本学創立 70 周年の記念行事で鏡割りの酒としても使用されました。一昨年より強力なパートナーとなった溝上酒造株式会社は、「大學生まれのお酒を造り、若い人たちに日本酒の素晴らしさをもっと発信したい」との思いで、今年も森田研究室の学生と共に美味しいお酒づくりに挑戦しました。特許出願、技術移転及び酒造会社とのコーディネートなど、（公財）北九州産業学術推進機構の支援のもと実現したものです。

今年の仕込みは、ひびきのの杜の要となる「麹」の培養時間を、従来よりも3時間程度延長することで「中国の麹菌」（クモノスカビ）をより繁殖させて、ひびきのの杜の特徴である特徴的な酸味とすっきりとした味わいを更に実現させました。

その味わい深い「ひびきのの杜」を今年は 1,000 本販売いたします。



販売開始記念イベントについて

日時：5月19日（金） 11時～

場所：井筒屋小倉店（本館地下1階）和洋酒売場前にて

- 本学の学生ら（研究に関わり、今回仕込みから参画している学生）や溝上酒造(株) 溝上智彦氏による「ひびきのの杜」の紹介、無料試飲会を実施（なお、販売記念イベントは5月20日（土）17時まで行われます）。

販売開始記念「酒粕フェア」開催

- 本学ひびきのの杜のキャンパスのカフェテリアにて、5月22日（月）～26日（金）まで「ひびきのの杜の酒粕」を使ったメニューを提供（取材には随時対応します。ご連絡ください）。

販売について

- 製造本数 1,000 本（720 mL 詰）
- 希望小売価格 1,560 円（税別）
- 販売 井筒屋小倉店、溝上酒造株式会社、北九州市立大学生協 ほか市内酒店

【お問い合わせ先】

北九州市立大学	企画管理課	中村、敷田	電話 093-695-3311
	広報入試課	中願寺、西村	電話 093-964-4196
製造・販売について		溝上酒造（株）	電話 093-652-0289

「ひびきのの杜」の特徴

特徴1 混合培養麹

一般的な日本酒造りに使用される麹菌（黄コウジカビ）と中国の紹興酒造りになど使用される麹菌（クモノスカビ）を共培養した。共培養することで「高い酵素活性」や「豊富な酸」が得られる。今回の酒でも味わい深く、すっきりとした味わいの酒となった。

特徴2 オール北九州のお酒（地元産品と地元の研究成果を使い、地元の酒蔵で作った日本酒）

酒造用米・・・北九州市内産の「夢一献」

仕込み水・・・皿倉山麓の清らかな湧水

麹・・・北九州市立大学の研究成果（特許第 5900871 号）

醸造・・・溝上酒造株式会社（本学森田研究室の学生らと仕込みを行う）

ラベル・・・デザイン会社に勤務する本学卒業生の坂本華奈（さかもとかな）さんのデザイン

*これまでの経緯

平成 22 年 1 2 月

特許出願「アスペルギルス属菌及びリゾープス属菌の混合培養系を用いたアミラーゼの生産方法」（特許第 5900871 号、出願人：（公財）北九州産業学術推進機構、発明者：森田教授ほか 3 名）

平成 23 年 4 月

酒類製造免許（試験製造免許）を取得し、森田研究室内で日本酒に関する研究をスタート。

平成 26 年 1 月

無法松酒造（有）の蔵をお借りして、同社に技術支援を受けながら、森田研究室の学生が主体となって試作品を完成。「ひびきのの杜」として試験的販売。500 本（720 mL 詰）完売。

平成 26 年 6 月

技術移転を目指して、溝上酒造（株）と共同研究開始。

よりおいしいお酒づくりを検討

平成 27 年 2 月～3 月

森田研究室の学生とともに溝上氏が同社酒造室にて製麹、仕込み（以降、本年まで継続）

平成 27 年 5 月 1 日

（公財）北九州産業学術推進機構と溝上酒造（株）との間でライセンス契約を締結

平成 28 年 3 月 18 日

特許取得



学生による仕込みの様子

*溝上酒造株式会社

代表者 溝上 智彦

北九州市八幡東区景勝町にある日本酒の蔵元。

弘化元年（1844 年）からの歴史を持ち、地元では、地酒「天心」の銘柄で親しまれている。「寒造り」に適した皿倉山の麓に酒蔵を構え、脈々と受け継がれる技と清らかな湧き水をもとに、うまい酒造りを続けている。

*酒造用米「夢一献」について

「夢一献」は福岡県農業総合試験場において、強稈、良食味、多収品種の育成を目標として、「北陸 160 号」と「ちくし 6 号」（後の夢つくし）を交配した組合せから育成された。多収の醸造用一般米品種として、暖地の平坦地に適すると考えられ、平成 15 年 10 月に種苗法による品種登録出願がなされ、平成 18 年に登録された。