



令和 7 年 12 月 5 日

報道機関 各位

## 島根大学生物資源科学部と株式会社石見麦酒の連携により、 ローカル酵母を活用した新しいクラフトビールが完成しました

### ◆本件のポイント！

- ・今年度から本学部で「発酵」研究を開始
- ・産学官による商品開発による地域活性化
- ・今回、株式会社石見麦酒との連携によるテストバッチ第 1 号のクラフトビールが完成

### ◆本件の概要

島根大学生物資源科学部は、株式会社石見麦酒（島根県江津市）と連携協定を締結し、地域資源の有効活用、人材育成、研究開発、そして地域産業への貢献を進めています。この取り組みの一環として、株式会社石見麦酒のビール工場がある JR 山陰本線波子駅のブルワリー周辺で採取したサクランボの実から、児玉基一郎特任教授が分離したローカル酵母\*を用いて、テストバッチ第 1 号のクラフトビール（ベルジャンホワイト\*\*）を開発しました。今後は、製品化も視野に入れ、未利用の酵母を活用した商品開発を通じて、地域の活性化に取り組んでいきます。

\*ローカル酵母：それぞれの地域の特徴的な素材（花や果物など）から取り出した酵母。地域ならではの、発酵食品・飲料開発に活用できます

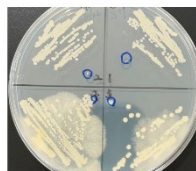
\*\*ベルジャンホワイト：ベルギーの伝統的なビールスタイルの一つで白く濁った外見。クリーミーで程よい酸味とフルーティな優しい風味が特徴。石見麦酒では、地元の柚子、山椒や米麹などを使用して、地域ならではの特徴を出しています

### ◆本件に関する写真

波子駅構内の石見麦酒工場と桜の木



石見麦酒工場長の山口氏



ローカル酵母



ベルジャンホワイト クラフトビール

ラベル写真は島根大学生物資源科学部棟と石見麦酒工場

### ◆本件の連絡先

国立大学法人島根大学

松江地区学部等事務部総務課（生物資源科学部） 担当：景山

TEL：0852-32-6494

E-mail：lif-jimu[at]office.shimane-u.ac.jp

※[at]は@に置き換えてください