

令和7年12月24日

報道機関 各位

## 島根大学生物資源科学部先鋭研究プロジェクト成果報告会

### 今年度から本学部で開始した「発酵研究」を紹介

日時：令和8年1月14日（水）15：00～（14：30 受付開始）

場所：松江テルサ4階大会議室

#### ◆本件のポイント！

- ・今年度から本学部で開始した「発酵研究」の全容を紹介します
- ・山陰における産学官連携を通した「発酵」による地域活性化を目指します
- ・株式会社石見麦酒との連携による新しいクラフトビール・シードルが完成しました

#### ◆本件の概要

島根大学生物資源科学部は、今年度から先鋭研究プロジェクトとして、発酵研究を開始し、地域資源の有効活用、研究開発、そして地域産業への貢献を進めています。今年度の成果として、島根県産業技術センターと共同で松江市内の花などからローカル酵母\*を単離し、その特性からクラフトビールへ応用展開できることがわかりました。また、連携協定を結んでいる株式会社石見麦酒の所在地である JR 山陰線波子駅のブルワリー周辺で採取したサクランボから、児玉基一郎特任教授が分離したローカル酵母\*を用いてクラフトビール（ベルジャンホワイ特\*\*）を開発しました。

さらに、附属農場は多数のサクラ品種・系統を保存していることで全国的に知られていますが、その中で本学部が開発したサクラ品種である“本庄曙”から、新しくローカル酵母を見つけました。今回の成果発表会では、この酵母と農場で生産したサツマイモとリンゴを組み合わせて醸造した「農場サツマイモビール」と「農場リンゴシードル\*\*\*」のお披露目も予定しています。

一方、鳥取県智頭町において、カフェ&ホテル/パン工房/ビール工房/ギャラリーを運営しているタルマリーは、自前で採集した麹菌や酵母を活用した独自の発酵製品製造に取り組み、全国的に注目を浴びています。今回の発表会では、本学部の成果と山陰地域で「発酵」を使った商品開発による新しい地域活性化の実践例を広く紹介します。加えて、島根県内の全28酒蔵の紹介とそれぞれの日本酒の試飲なども行なう予定です。

プログラムの詳細は、別添チラシをご覧ください。

\*ローカル酵母：地域の花や果物などから単離した酵母。発酵食品や飲料開発に活用できます。

\*\*ベルジャンホワイ特：ベルギーの伝統的な白く濁ったビール。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。

\*\*\*シードル：リンゴなどの果汁を発酵させて作る醸造酒で、比較的低アルコールで爽やかな飲み口。

◆本件に関する写真

石見麦酒工場



石見麦酒社長の山口氏



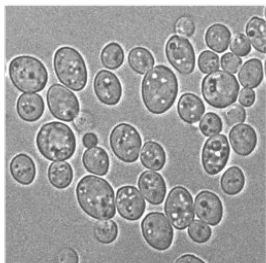
開発したクラフトビール



渡邊氏と山口氏の著作



単離されたローカル酵母



タルマーリーのパン



タルマーリーオーナーの渡邊夫妻



◆本件の連絡先

※[at]は@に置き換えてください

国立大学法人島根大学

生物資源科学部先鋭研究部門 特任教授 児玉 基一郎

TEL : 0852-32-6030

E-mail : koda [at] life.shimane-u.ac.jp

# 山陰地域で育まれる発酵の力

日時：1月14日(水) 15時～（14:30～受付開始）

会場：松江テルサ 4階大会議室

※QRコードから参加登録をお願いします  
(2026年1月9日締切)



## 【第一部・講演会：地域と発酵産物との関わり】

- 15:00 生物資源科学部先鋭研究の紹介  
上野 誠（島根大学生物資源科学部 学部長）
- 15:10 世界と繋がり、醸す、日本初の無人駅醸造所  
山口厳雄（石見麦酒）
- 15:30 野生の菌から見える生命力  
渡邊 格・麻里子（タルマーリー）
- 15:50 島根県における新規ビール酵母の探索と醸造特性評価  
大渡康夫（島根県産業技術センター）
- 16:10 未利用資源”ローカル発酵微生物”の探索と活用  
(先鋭研究PJ)  
児玉基一朗  
(島根大学生物資源科学部先鋭研究部門 特任教授)
- 16:30 質疑応答  
【休憩】

## 【第二部・演習会：山陰の発酵産業の特色】

※参加費：一般2,000円，学生1,000円（20歳未満は参加できません）

- 17:15 山陰の発酵産物関係者の紹介  
先鋭研究での発酵産物の紹介  
発酵産物の試食，試飲

## 【第三部・山陰の発酵文化に関する情報交換会】

18:00～20:00

主催：島根大学生物資源科学部 先鋭研究プロジェクト

共催：鳥取大学大学院連合農学研究科 横断的研究プロジェクト

協賛：島根県酒造組合

鳥取大学大学院連合農学研究科  
「酒類産業発展のための発酵学」  
・横断的研究プロジェクト  
・栽培学・酒育の融合」酒育研究会



人とともに 地域とともに  
島根大学  
SHIMANE UNIVERSITY

