



令和 8 年 3 月 12 日

報道機関 各位

**能登半島被災地の「のとキリシマツツジ」古木から採取した
ローカル酵母を用いて日本初のクラフトビールが完成**

発表会：令和8年3月20日(金) しいのき迎賓館(石川県金沢市)

◆本件のポイント！

- 生物資源科学部先鋭研究プロジェクト・酒育プロジェクト、(株)石見麦酒および、能登地域 NPO の連携で“のとキリシマツツジ酵母”を用いたクラフトビールが完成
- 能登半島地震と豪雨災害で被害を受けた「のとキリシマツツジ」からビール酵母を単離
- のとキリシマツツジ酵母を用いた日本初のクラフトビール
- 「松下幸之助花の万博記念賞」受賞講演会にて発表・試飲会を開催（3月20日、しいのき迎賓館：石川県金沢市）

◆本件の概要

生物資源科学部先鋭研究プロジェクト「未利用資源の探索・活用に関する研究」において、石川県能登半島の地震・豪雨被害を受けた「のとキリシマツツジ」からの花卉から採取したローカル酵母（のとキリシマツツジ酵母 IB1 号）を用いたクラフトビールが完成しました。

生物資源科学部の小林伸雄教授らは、石川県能登地方での江戸キリシマ古木に関する調査研究、保護活動や地域活性化支援活動を、地域 NPO 法人と協働して 20 年来推進してきました。その学術的価値を国内外に紹介した結果、複数の古木が天然記念物に指定され、「H28 年度いしかわ歴史遺産」への登録など「のとキリシマ＝生きた文化財＝地域の宝」と認識され、観光資源として活用も始まりました。

ところが、2024 年元日の能登半島地震と同年 9 月の豪雨災害により、地域住民だけでなく、多くのキリシマ古木も被害を受けたなか、能登半島で最大級の古木「大谷の“のとキリシマツツジ”」の所有者池上氏から、「のとキリシマツツジ古木から酒造酵母を単離し、地域の活性化に活用したい」との要請がありました。

そこで、先鋭研究プロジェクトの児玉基一朗特任教授が、石川県指定天然記念物「大谷の“のとキリシマツツジ”」（珠洲市大谷町）の花弁からローカル酵母を採取し、島根大学連携協定先の株式会社石見麦酒（江津市）により、新規クラフトビールが完成しました。

この日本初となる“のとキリシマツツジ酵母ビール”醸造には、副原料としていずれも能登産の「ブルーベリー果実」、「能登ひかり米」および「大谷塩」を活用し、のと地域に強く結びついたものづくりを目指しました。

ビール名は“のとキリシマツツジ”とし、ビールスタイルは Blueberry Sour Ale（ブルーベリーサワーエール）です。

なお、NPO 法人「のとキリシマツツジの郷」（能登町）では、のとキリシマツツジの保全活動が評価されて「第34回松下幸之助花の万博記念賞」の松下正治記念賞を受賞しました。この受賞記念講演会において、ビールの発表・試飲会を開催予定です。（しいのき迎賓館：金沢市）<https://www.shiinoki-geihinkan.jp/event/detail/269>



人とともに 地域とともに

島根大学

SHIMANE UNIVERSITY

- ▶ 今回の「のとキリシマツツジ酵母」を用いたビールの試験醸造は、能登の復興と地域振興への寄与を目的としており、今後は地域での醸造への展開を期待しています。

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

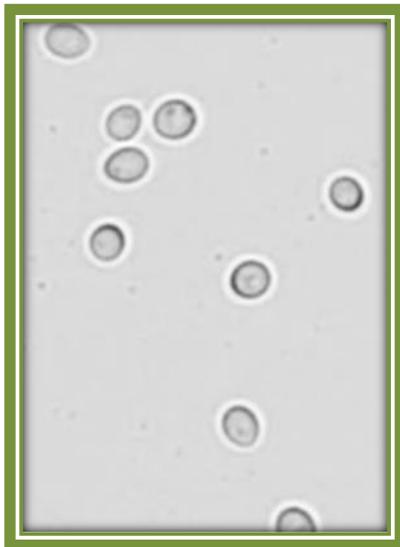
NPO 法人のとキリシマツツジの郷

協力：池上智（発案者：いしかわ観光特使）

◆本件に関する写真



酵母を採取した県指定天然記念物「大谷の“のとキリシマツツジ”」（珠洲市大谷町）



のとキリシマツツジ酵母（左）
「のとキリシマツツジ酵母IB1号」と
今回完成した「のとキリシマツツジビール」（右）

◆本件の連絡先

□ のとキリシマツツジおよび講演会・発表会等に関して：

国立大学法人島根大学 生物資源科学部 教授 小林伸雄

TEL：0852-32-6506 E-mail：nkobayashi at life.shimane-u.ac.jp

□ クラフトビール、ローカル酵母に関して：

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

※（[at]は@に置き換えてください）