

県と近畿大学が連携!

柿ワイン(柿果実酒)の商品化に向けて!

県と近畿大学は、2016年に包括的連携協定を締結し、さまざまな取り組みを共同で進めています。その1つが、県産柿を使ったワインの商品化の取り組みです。

なお、今回の柿ワインの取り組みは、農林水産省の持続可能な新たなビジネスモデルの創出を支援する地域食農連携プロジェクト(LFP)推進事業も活用しています。

商品開発に向けて

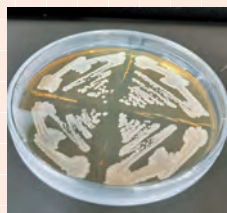
奈良県は、全国第2位の柿の産地ですが、柿の加工品は干し柿やあんぽ柿などがほとんどです。新たな加工品開発は、柿の有効活用や高付加価値化、産地ブランド力向上などの点から、重要な課題でした。

そこで、奈良県と近畿大学が共同して柿ワインの商品化に向けた研究を行ってきました。

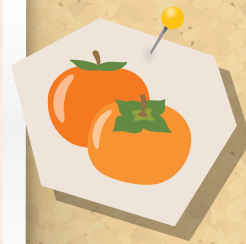
近畿大学農学部の上垣教授の研究室では、柿ワインに適した酵母の検索や製造方法など、柿ワインの商品化に向けた研究が行われてきました。



上垣教授の研究室のメンバー



柿ワインに適した酵母の検索



販売に向けて

近畿大学との研究成果を基に、泉屋(酒類卸売業者)、近畿大学農学部、堀内果実園(柿生産者)および柿生産者協議会が協力し、「柿ワイン」の商品化に向けた取り組みを進めています。



タンクに入れた原料の柿



絞りとった柿ワイン



柿ワインの商品化に取り組むメンバー(泉屋の今西さん、堀内果実園の堀内さん)

「柿ワイン」の商品ラベルは、近畿大学文芸学部の安教授のゼミでの産学連携課題のコンペにより上村怜奈さん(3回生)のデザインが採用されました。



ラベルは、正岡子規の俳句「柿くへば鐘が鳴るなり 法隆寺」をモチーフに、ワインの味わいや飲んだ後の余韻を重厚な鐘の音で表現しています。

