

瓦版

KaMosare

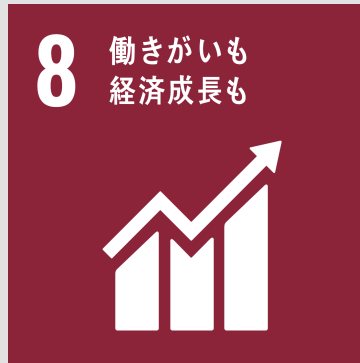
110111

年刊カモサ

KaMoshi KaMosare Kamoshiau

KaMoshi KaMosare Kamoshiau

CULTIVATE your WONDERFUL Life

8 働きがいも
経済成長も9 産業と技術革新の
基盤をつくろう11 住み続けられる
まちづくりを12 つくる責任
つかう責任13 気候変動に
具体的な対策を14 海の豊かさ
を守ろう15 陸の豊かさ
を守ろう17 パートナースhipで
目標を達成しよう

夢と地域愛が詰まった日本酒

自然からの贈りもの、「ししのくらの森」 でさちやいましたー。



新潟食料農業大学（NAFU）ブランドの清酒
『純米酒 胎内ししのくらの森』を今代司酒造
と共同で開発、製品化しました♪



なんと、**自生する木** から酵母を分離！



「ししのくらの森」での試料採取と、酵母の育種実験の様子

胎内市の名所である「ししのくらの森」にある
木の樹皮から清酒醸造に利用可能な酵母の分離
に成功！

育種改良を重ねて、酵母の品質を高め、同市産
の酒米「五百万石」、同市の名水「どっこん水」
という、オール胎内産の美味しい日本酒に仕上
がりました。

この酵母育種改良の研究は、新潟食料健康研究機構 発酵・醸造ユニット
（ユニット長 渡邊剛志、主任研究員 小熊哲哉、同 栗林喬）によるもので、
同ユニットに所属する学生の卒業論文研究の一環として行われました。

フルーティーな香りに、
心地よい酸味とキレのある
後味が特徴の日本酒だよ。



自然豊かな地域だからこそ**オール胎内産**の日本酒

知られざる異形ブナ巨樹の森「ししのくらの森」。異形ブナの造形は、
人がブナを大切に活用してきた証なのだそうです。

自然からの恵と **自然と共生** してきた先人たちの知恵を、今を
生きる私たちもしっかりと次世代につなげていくことが新しい発見や
自然との共生を考えるヒントにつながるのではないのでしょうか。

