

「和歌山ブルワリー」と「国立和歌山工業高等専門学校」の協定締結

～《和歌山県初の和歌山産酵母を活用したクラフトビール開発・研究・販売について産学連携でのリソースを提供》～



クラフトビール醸造を行う和歌山ブルワリー（株式会社吉田 本社：和歌山県和歌山市、代表取締役：吉田友之）が2022年3月18日（金）、高度な知識と技術を持つエンジニアの育成、教育を行う国立和歌山工業高等専門学校とのクラフトビールの醸造、販売に向けた商品開発及びインターンシップ協定を締結するに至りました。今後の開発においては、2018年に100年ぶりに新種同定されたクマノザクラから単離した酵母を使用する。この酵母を使用することでクラフトビールの主原料である、「大麦」、「ホップ」、「水」、「酵母」、「技術」全てが和歌山県産となり、原材料全てが地域産品であるクラフトビールは未だ市場流通されていない。クラフトビールの販売を通じて、新たな産業からの地域活性化にも寄与します。

弊社の持つ醸造技術を活用しクラフトビールの原材料全てを和歌山産でできた和歌山のクラフトビールを醸造したく開発を目指していた。しかし紀三井寺の桜の標準木からの酵母採取を数年試みているが現在は発見に至っていない。現在進行形で桜の酵母発見に努めています。今回開発するクラフトビールは、御坊市道成寺の入会桜や2018年に100年ぶりに新種同定されたクマノザクラから単離した酵母を使用します。これら酵母の単離は、和歌山高専の研究活動により実現。和歌山ブルワリーではこの桜の酵母を用い、実際にお客様に飲んでいただける商品開発を和歌山高専の学生と共に行います。和歌山高専の持つラボでの酵母研究は、ラボレベルの小スケールであり、商業ベースでの使用感を確認することができなかった。また和歌山ブルワリーは商業ビールの製造を商いとしているが、ラボ持つことができず研究が進まなかった。今回お互いのリソースを共有することで学生にも、商業にも良いシナジー効果も生み出せます。

昨今、地域活性の名の下、様々な地域資源を用いた商品開発が盛んにおこなわれています。しかし、地域資源とは何も原料だけではありません。和歌山ブルワリーは、未来の日本の活性を担う若者も貴重な地域資源と考えています。この学生たちの普段の研究活動が、実際の市場でどの様に使用され、また役に立っているのかを、現場から学んでもらい、普段の研究活動の意義を深く理解してもらうことで、研究の大切さに気付いてもらう狙いもあります。和歌山の地で勉学に励む学生が、普段の研究に目的と喜びを感じてもらい未来の日本を活性化さえ一助を担う事も和歌山にある企業の役割と和歌山ブルワリーは考えています。そして開発されたクラフトビール商品の販売においては、株式会社オークワ様がこの活動に賛同していただき、共に和歌山の企業として地域の活性に尽力いただける。株式会社オークワ様は和歌山県への貢献を第一に考えています。その中で彼らの活動の場として自社の販売場所を提供していただける予定。限定販売ではありますが、オークワオリジナルビールの醸造を彼らと共に研究開発し、実際の店舗での販売を目指し、入口から出口までのワンストップ化を目指します。

株式会社吉田ではクラフトビールを一つのツールとして考えています。クラフトビールが一つのブランドとして、地域の人に愛され育ててもらってこそ「商品」となると確信しています。それらを実現させるためには6次産業化が必須となります。今後は、日本市場だけでなく海外市場も視野に入れて展開していきます。商品を販売するだけではなく、バック背景を武器に新市場を創造していきます。

和歌山高専について

学校名:独立行政法人国立高等専門学校機構 和歌山工業高等専門学校

所在地:〒644-0023 和歌山県御坊市名田町野島 77

TEL 0738-29-8419

校長: 北風幸一

担当教員:生物応用化学科 准教授博士 楠部 真崇

URL:<https://www.wakayama-nct.ac.jp/>

和歌山ブルワリーについて

【会社概要】クラフトビール製造販売

会社名: 株式会社吉田

所在地:和歌山市西小二里3丁目6番28号

醸造所:和歌山市十一番丁 54

代表者:吉田友之

設立:1995年11月

URL:<http://wakayama-brewery.com/>

事業内容:クラフトビール製造、レストラン、コンサルティング

担当:吉田 友之

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 吉田、代表取締役、吉田友之

TEL:090-32713723

e-mail:t_yoshida@wakayama-brewery.com