

筆者の活用しているSN

Sには時折、過去の自分の投稿が思い出として表示される。その機能が、ちょうど10年前の記憶を呼び覚ました。本学の附属農場に咲く赤いカーネーションから取り出した野生酵母を使って醸造した名城大学ブランドの日本酒「華名城（はなじろ）（と読む）」の発表記者会見をした時のことだ。

当時は国立大学も法人化後で、国公私立問わず大学の知を社会に還元すべきという意識が高くなっていた。大学の知をわかりやすく世に伝えるために、大学



進化続ける大学発日本酒

赤いカーネーションの 野生酵母で醸造



名城大学農学部教授
加藤 雅士

ブランド商品が次々と生み出されてきた時期でもあった。筆者も前任の名古屋大学で、学内に咲く八重桜の花から酵母を取り、「なじろ」という日本酒の開発をした。その後の本学への異動だったので、着任早々に「二匹目のドジョウ」である名城大学ブランドの日本酒の開発を期待されていた。

本学には、春日井市の街中にコンパクトながら花から酵母を取り、「なじろ」という日本酒の開発をした。その後の本学への異動だったので、着任早々に「二匹目のドジョウ」である名城大学ブランドの日本酒の開発を期待されていた。

田、野菜畑、果物畑などがあり、家畜の飼育施設も有するとても魅力的な農場があり、バラエティに富んだ農学教育と研究が行われている。学生実習はもちろん現在はコロナ禍の影響で一部制限はあるものの、生産物の販売や見学者の受け入れなど地域貢献にも取り組んできている。ここには好都合なことに多種多様な花が栽培されていた。筆者は赴任後すぐに学生一人を連

れてこの農場を訪れ、花のサンプリングを開始した。200種類以上の花のサンプルと格闘の技法により取得した酵母を飼い慣らし、良い香りがするなどの好ましい性質を持つよう大切に育てていった。愛知県の研究所の協力を得ながら、育種した酵母の醸造試験を繰り返すことにより、甘酸っぱくてフローラルな香りのする、従来の日本酒とは異なる日本酒の「設計図」ができあがつていった。この設計図を携えて、本学と既に交流のある県内の酒造会社に協力を要請したところ、社長は二つ返事で引き受けてくれた。かくして、冒頭の「華名城」が生まれることとなつたわけである。

かとう・まさし 微生物学、
発酵醸造学。東京大学大学院農
学系研究科農芸化学専攻博士課
程修了。1964年生まれ。

