

大学ブランドワイン製造の進捗状況について

[本事業課題⑫「淡路島産等の天然酵母を利用した発酵食品の開発」](#)において、本学で分離したワイン酵母「KIU 酵母紫苑」を用いた大学ブランドのワインづくりを民間企業（是里ワイナリー）、地方自治体（岡山県赤磐市）との産学官連携の下に進めています。原材料には分離酵母と同じ岡山県特産の冬ぶどう品種である「紫苑」を用い、2018 年度末には試作品である「吉備国際大学ワイン 紫苑」が完成しました。

2019 年度からは本格的な製造を開始しています。原材料は岡山県庁（備北広域農業普及指導センター）の協力により、高梁市産の紫苑を約 350Kg、JA びほくを通じて調達しました。大学キャンパス所在地である高梁市の各農業関係者の多大な協力を頂戴し、本学のブランドワインとして相応しいものになったと関係者一同大変喜んでおります。

11 月 26 日、同県赤磐市是里ワイナリーにてワインづくりの仕込みが行われました。本学農学部 of 学生も見学し大量のブドウが処理される工程に感心していました。来年の 3 月ごろには良質の白ワインが醸造される予定です。



写真：是里ワイナリーでの冬ぶどう紫苑からのワイン醸造仕込みの作業場面および使用した KIU 酵母紫苑の培養瓶