

中部大学のお酒「白亜」 誕生ヒストリー



研究者の
金政先生に
聞きました!

Q1なぜ、お酒を研究対象にしたのか？

A1 応用微生物学の知識を利用して、「大学ブランド商品」を作りたいという思いから。

特に日本酒（清酒）は、高度なバイオテクノロジーであり、そこに挑戦していこうと思い選定。

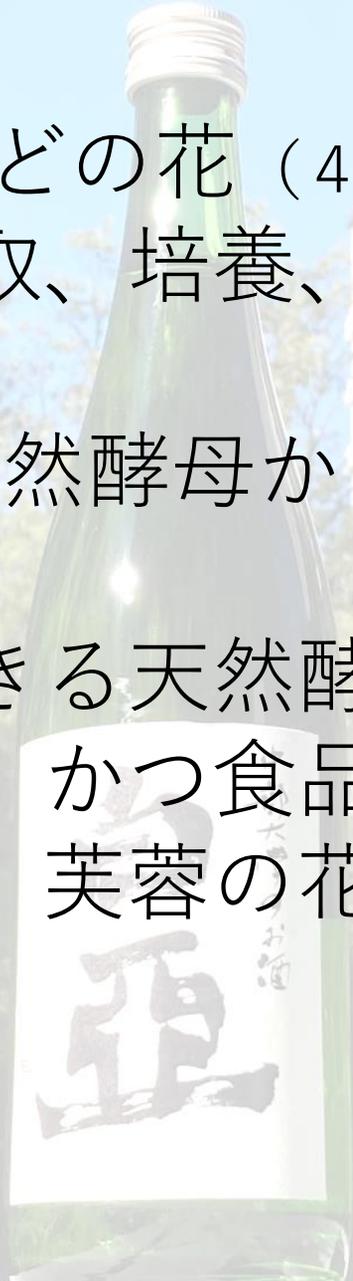
Q.2 なぜ日本酒を研究される中で芙蓉に着目したのか？

A2 桃やブドウなどの花（40種類ほど）から天然酵母菌を採取、培養、分析

↓

400サンプルの天然酵母から選抜。

日本酒に使用できる天然酵母の中で一番良い数値を出し、かつ食品の安全性も確認出来たのが、芙蓉の花の酵母だった。



Q.3 芙蓉酵母を研究・開発にあたり、
苦勞した点や難しい点があったか？

A3 桜などの天然酵母は他大学でも
とられている。

芙蓉は初めてであることや日本酒を
初めて造り始めたので、慣れない点
が多くそういった所が苦勞した。



Q.4 研究開始から、どの程度の期間を経て日本酒は完成したのか？

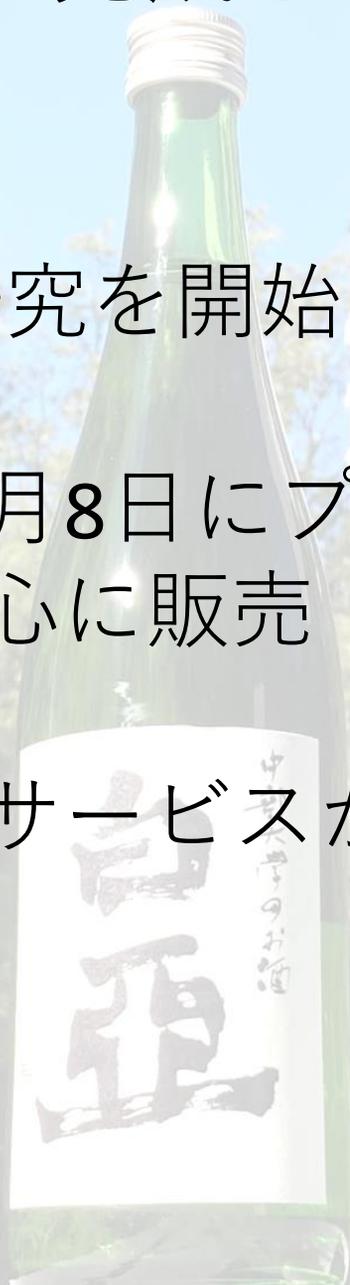
A4 2013年から研究を開始



3年後の2016年4月8日にプレス発表
学内関係者を中心に販売



2017年中部大学サービスから市販開始



Q.5 研究室の学生はどのように「白亜」
の開発に携わってきたのか？

A5 研究開発初期から学生と共に研究

↓

2013年～

各サンプルから菌の採取、分離。

培養。酒質の分析

↓

2018年

芙蓉酵母のドラフトゲノム解析完了。

↓

2020年

香りの分析



Q.6 「白亞」の味の特徴やお薦めの飲み方は？

A6 スッキリしていて、甘いけど酸味がある。

口当たりが良くて飲みやすい。

お薦めの飲み方...

- ①冷酒で飲む
- ②炭酸水で割る
- ③ラムレーズンなどアイスクリームにかける



Q.7 なぜ数ある酒造メーカーから東春酒造株式会社を選定したのか？

A7 東春酒造株式会社様は歴史があり、知名度もある。

日本酒造りは菌が大事であるため、未知の菌を蔵の中に持ち込むことに抵抗感があって当然。

（元々の製品に影響を及ぼす危険性もある）

それでも決断してしてくださった社長の決断のおかげ。

Q.8 今後、「白亞」についてこういった展開を検討しているか？

A8 日本酒「白亞」は今後醸造法の工夫でますます発展させたい。

酵母の特性を踏まえて杜氏と相談し、検討をしていく。



最後までご覧いただきありがとうございました。
ございました。

是非、中部大学のお酒「白亞」を
一度ご賞味ください。

「白亞」は以下で販売しています。
中部大学サービス店頭
中部大学サービスオンラインショップ
春日井市ふるさと納税返礼品
春日井市等のスーパーや居酒屋 等々