藤の花酵母の酒「純米吟醸原酒 八代 伊藤文吉」

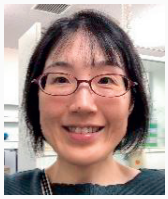
北方文化博物館「藤の花」を活用した日本酒開発プロジェクト

北方文化博物館の藤の花を使った地元・新潟市江南区（横越地区）の地域活性化を目的に、藤の花から酵母を分離・開発し、日本酒を製造。北方文化博物館の前館長だった伊藤家八代当主文吉氏の名前で、地元限定での販売を開始しています。

新潟こうなん商工会（旧横越商工会）
協力機関：北方文化博物館

・商品開発

新潟大学自然科学系
教授　鈴木一史　准教授　杉本華幸



農学部
応用微生物学
・藤の花からの酵母の分離と評価

王紋酒造（旧市島酒造）

王紋酒造

・純米吟醸原酒 八代 伊藤文吉の製造

新潟県醸造試験場

・藤の花由来酵母の改良

開発から販売の流れ

地域活性化の思い

古くから稲作が盛んな新潟市江南区の横越地区で、豪農・伊藤家の歴史を伝える北方文化博物館。2016年、同館を象徴する樹齢150年の藤の大棚の花から酵母を分離して日本酒を開発し、地域の活性化に貢献したいと決意した佐藤副館長は、横越商工会に話を持ち込み、藤の花からの酵母の分離と日本酒開発のプロジェクトがスタート。

酒酵母の分離と評価

佐藤副館長は新潟大学に話を持ち込み、2016年から３年間となる共同研究がスタート。新潟県醸造試験場から効率的な酵母分離手法のアドバイスを得て、藤の花満開前に急遽準備を整えた。研究室の学生総出で藤の花の採取を行い、研究室で分離開始。約3,770輪の花から日本酒製造に使える酵母が１株のみ分離できた。しかし、この酵母は発酵力が弱く、日本酒製造は難しいと判断。

実用化へのステップアップ

藤の花から分離された野生酵母の発酵力を高めるため、新潟県醸造試験場との共同で、日本酒製造に適した酵母への改良に着手。野生味をもつ発酵力の高い酵母を得ることができた。日本酒の製造は、市島酒造が担い、フルーティで上品な味わいの大吟醸酒が誕生。

地域限定販売

完成した日本酒は、「心と癒しの博物館」を目指し、見事な藤を育て上げた八代当主伊藤文吉の名を付け、2020年から横越地区の酒店と北方文化博物館等で限定販売。また、2025年からは新潟大学との共同研究の成果として、新潟大学校章を付けての販売を開始。

本研究のお問い合わせ先

新潟大学 社会連携推進機構　TEL：025-262-7554　E-mail：onestop@adm.niigata-u.ac.jp