日本経済新聞 2021年11月17日
朝刊 31面

【第三種郵便物認可】

大学

東京農工大学

農・工の融合でビール醸造

UPDATE 知の現場

東京農工大学（東京都府中市）の大学院生と学部生のグループが今年、大学にゆかりのあるブルーベリーを使ったオリジナルクラフトビールを醸造した。事前予約分は既に完売という人気ぶりだ。来年以降も継続して新商品開発に取り組み、「農工大クラフト」のブランド化を目指す。

大学の強みを生かしながら高度人材の育成をめざす「卓越大学院プログラム」から生まれたプロジェクトだ。新産業創出や多様な人材の活用、農業と工業両分野の融合などが視野にある。学生は大学院の課程とは別に5年間の履修期間に研究成果を社会にどう還元するかを考える。

クラフトビールのプロジェクトを立ち上げた大学院工学府博士後期課程2年生の松村圭祐さんは、卓越大学院プログラムに博士課程から編入した。いまや各地に小規模ブルワリーがあるが、ビールをつくる際のモルトかすの廃棄コストが事業拡大の足かせになっているという。松村さんは解決案として店舗からかすを回収し、市民農園の有機肥料へ転用するビジネスを提案した。

松村さんは同大について、「キャンパスに農地があり、作物が豊富で、蜂蜜や発酵食品もつくるなどユニーク。世界に誇る研究力を備え、学生は優秀で可能性は無限大だと思う」と話す。ただ「近隣の別の農業系大とよく間違えられ、知名度はいまひとつ」とも。かねて大学の良さを世の中に発信したいという思いがあり、ブルワリーと関わった経験から農工大の魅力をクラフトビールで表現しようと考えた。

大学にゆかりのあるブルーベリーが原料（和泉ブルワリーでの仕込み風景）

卓越大学院プログラムで責任者を務める五味高志教授は、工学系の松村さんに果樹や醸造の教員を紹介するなどしてサポートしてきた。今年8月から本格的に始動し、現在は卒業生を含め十数人のチームで取り組む。

農と工をどう融合したのか。大学の試験果樹園にはナシ、キウイ、カキ、ブルーベリーなどがある。中でも注目したのはブルーベリーだった。1960年代に当時の教授が商業栽培の方法を確立し、地域へ普及した歴史がある。ビールにすると香りがよくたち、色合いも美しい。

学内のブルーベリーで試作したが、本仕込みの600リットル分には38キロの果実が必要だ。学内のブルーベリーは他の研究にも使うため量が限られる。そこで大学に由来するブルーベリーを生産する農家から調達することで解決した。

工学分野ではビールの熟成に超音波を用いた。タンク内に超音波を発生させると短時間で均一に原料が混ざり、まるで長期熟成したようなコクとまろやかさを加えられる。

試作や設備の使用では大学OBのビール醸造家、和泉ブルワリー（東京都狛江市）代表の和泉俊介さんとも連携し、容量600リットルのタンクを借り受けた。イメージするブルーベリービールをレシピ化するため、和泉さんやほかOGの助言を受けて進めた。

10月から仕込んだビールは330ミリリットル瓶で1500本分。ラベルは農学のイメージカラーの緑と工学の青をあしらい、農工融合を表現した。

チームは来年もクラフトビールづくりに挑戦する計画だ。学内で原料調達できるよう働きかけている。「後輩たちには創造力を発揮し、毎年進化する農工大クラフトをつくり続けてほしい」と松村さんは話している。

（杉山麻衣子）