

令和7年4月25日

9世紀の木簡史料に登場する在来コメ品種「白^{しろいね}稲」からにがり酒の製造に成功！**ーこれまでの栽培・醸造実験の成果報告と試飲会のお知らせー**

香川大学教育学部守田逸人研究室・同農学部諸隈正裕研究室では、2023年度より中世以前の史料に記載されている日本の在来コメ品種の栽培実験を行い、当時の技術水準に則って無化学肥料・無農薬はもちろん、最大限動力を用いずに栽培し、日本列島の循環システムについて考えてきました。

この度、9世紀の木簡史料に登場する在来品種「白稲」の栽培を拡大し、古来の酒造りを追求してきた油長酒造（1719年創業、奈良県）協力のもと、にがり酒の製造に成功しました。古代史料に出現するコメ品種での酒造りは、近代以降では例が確認できない学術的試みとなります。

一連の実験活動の概要と報告、そして完成したにがり酒の試飲会を以下のとおり行います。試飲会は、市販の基準酒と比較しての味覚調査も行う予定です。

つきましては、是非取材くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

日時：2025年5月16日（金）18：00～19：30

場所：幸町北キャンパス：OLIVE SQUARE2F 多目的ホール（香川県高松市幸町1番1号）

内容：中世以前の在来コメ品種の栽培実験・醸造実験の成果報告とにがり酒の試飲会

主催：香川大学教育学部・農学部、

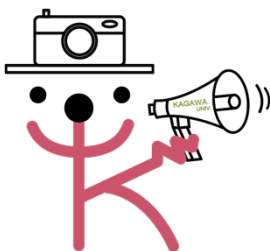
香川大学 ICEDS（地球ディベロプメントサイエンス国際コンソーシアム）

参加対象者：学内関係者・報道機関関係者

※にがり酒の試飲をご希望される場合は、自動車でのご来場を固くお断り致します。



当時の技術水準に則り栽培し、収穫したコメを担ぐ守田研究室
（写真は過去のもの）



- お問い合わせ先
香川大学教育学部教授 守田 逸人
TEL：087-832-1436（研究室直通）
E-mail: morita.hayato@kagawa-u.ac.jp
- 香川大学農学部教授 諸隈 正裕
TEL：0879-52-2763（農学部附属農場）
E-mail: morokuma.masahiro@kagawa-u.ac.jp
- ※上記不在の場合
香川大学幸町地区統合事務センター事務課
（北キャンパス担当） TEL：087-832-1405