「木の酒」について森林総研が講演

試作品を味わう

尾崎酒造

森林総合研究所（茨城県つくば市）の大塚裕一郎森林資源科学研究領域微生物高額研究室チーム長木質資源返換利用担当・農学博士は、尾崎酒造（和歌山県新宮市、佐原謙次社長）の観光交流拠点「KUMANO SAKE GATE」（KSG）が1日にオープンするのに合わせて「木の酒」についての講演会を開催した。

大塚博士は、「木の酒」の開発について、酒に木の香りを添加した従来のものとの違いを明確にするため認証制度を設けたことを説明。そのうえで「木」から造る酒は世界初の取り組みだと話した。

木材のセルロースからブドウ糖を作るには、組織構造から格子状の細胞壁を強い薬剤で壊す手法があるが、これでは香りが出なくなる。そのため、木材処理方法を開発した。露出したセルロースはセルラーゼを添加することでブドウ糖に分解できる。



「木の酒」のサンプルを持ち説明する大塚博士

その後、連続生産のプロセスや飲料としての安全性の確認などを進めて木の酒を開発することができるようになった。

酒の歴史は1300年以上にさかのぼるといわれ、長年の研究開発でおいしいものに進化してきた。

木の酒は製造技術は開発されたが、味はこれからの試行錯誤で取り組んでいくことになると話し、森林総研で新宮産の熊野杉、クマノサクラから試作した木の酒サンプルを来場者に味わってもらった。

尾崎酒造は、森林総研と特許使用許諾契約を結び、これから木の酒の製造に取り組む。その発信の場としてKSGが誕生し、まずはインバウンドをはじめとした観光客に味わってもらいたいという。