

令和5年（2023年）1月12日

純米大吟醸「山形大学燦樹（きらめき）2023」完成 ～山形大学オリジナル純米大吟醸酒、2月1日より販売開始～

【本件のポイント】

- 農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された米を原料に使用した純米大吟醸酒が完成した。
- 原料米には高坂農場産出羽燦々を100%使用。
- 新たな取り組みとして、「稲刈り」「仕込み」の一部に学生が参加した。
- 今年も売上の一部を学生への支援に活用する。



【概要】

山形大学オリジナル純米大吟醸酒が完成し、2月1日より販売を開始します。農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された米を原料に使用した山形大学オリジナル純米大吟醸酒は、2007年から山形大学生協で販売しています。昨年に続き2023年も奥羽自慢株式会社が醸造元となり、新酒を販売します。原料米の酒造好適米「出羽燦々」は、特別栽培の認証を受け、慣行より50%以下の農薬・化学肥料で栽培したものです。今年はじめて酒造りに学生が参加しました。1,800本（約356万円）の販売を予定しており、売り上げの一部は、学生への支援として活用されます。

【山形大学燦樹（きらめき）2023】

醸造本数：生酒約350本、おりがらみ約350本、熱処理した火入酒約1,100本の合計約1,800本（予定）

価 格：生酒及び火入酒共に、720ml瓶入り1本2,050円(税込)

小白川・飯田・米沢・鶴岡の各キャンパス内にある山形大学生協の店舗のほか、同組合のホームページからも通信販売にて購入することができます。 (<https://www.yamagata.u-coop.or.jp/>)

【原料米は附属農場産の「出羽燦々」】

原料米には、農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された酒造好適米「出羽燦々」を100%使用。山形大学燦樹（きらめき）2011より、特別栽培の認証を受け慣行より50%以下の農薬・化学肥料で栽培しています。

【醸造元】

奥羽自慢株式会社（山形県鶴岡市上山添神明前123） ※昨年に続き2回目

【学生の参加による酒造り】

酒の製造過程を学び、酒に対する親しみを持ってもらう目的で、今年はじめて酒造りに学生が参加。9月に高坂農場にて稲刈り、11月に奥羽自慢株式会社にて仕込みの一部を、山大生のべ38名が実施。「農場にはじめて入った。広い」「職人さんの手間暇が、酒に込められているのだと感じた」などの感想が寄せられた。

【売り上げの一部は学生の支援に】

今年は、1,800本（約369万円）の販売が予定されており、完売した場合には、約29万円が「山形大学基金」に寄附され、学生への支援として活用されます。

お問い合わせ

山形大学生生活協同組合 小白川コンビニ店 Ciel

TEL 023-641-8662

純米大吟醸 「山形大学燦樹（きらめき） 2023」

山形大学農学部附属やまがたフィールド科学センター

奥羽自慢株式会社

山形大学生生活協同組合



本件のポイント

- 2023年2月1日に、山形大学オリジナル純米大吟醸酒「燦樹」を本年も販売いたします。
- 農学部附属やまがたフィールド科学センターエコ農業部門（高坂農場）で栽培された酒造好適米「出羽燦々」を100%使用。
- 1,800本の販売予定で、生酒・火入・おりがらみの3種。
- 新たな取り組みとして、「稲刈り」「仕込み」の一部に学生が参加した。
- 今回も売上の一部を「山形大学基金」に寄付し学生支援に活用いただく。

学生の参加による酒造り

- ①稲刈り
- 2022年9月23日実施
 - ・ ・ ・ 21名の学生が参加
- 高坂農場にて実施



学生の参加による酒造り

- ②仕込み
- 2022年11月23日実施
 - ・ ・ ・ 17名の学生が参加
- 奥羽自慢にて実施

