

PRESS RELEASE

令和5年（2023年）6月1日

“ 山形大学シードル 2023 ” 完成 ～高坂農場産リンゴ使用、7月3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）で生産しているリンゴを原料に使用した山形大学シードルが完成した。
- リンゴの着色管理過程に必要な「葉摘み」等の作業や、シードルの甘さを決める過程、商品のラベルデザイン作成に学生が参加している。
- 姉妹品の「純米大吟醸燦樹」とあわせ、売上の一部を学生への支援に活用する。

【概要】

2021年の霜害及び雹（ひょう）害により多く生じてしまった、いわゆる「加工用」のリンゴを、生協店舗でリンゴジュースとして販売したところ大好評のうちに完売しました。

異常気象が増えている現状を踏まえ、今後も継続的にこのリンゴを利用して何かできないかと高坂農場と山形大学生協で打ち合わせを重ねてまいりました。

そして今回、過去にシードル用リンゴを出荷していたことがあり、また、オリジナル日本酒・純米大吟醸燦樹の製造で協業していた奥羽自慢株式会社が醸造元となり、オリジナルシードルとして販売が決定いたしました。

【山形大学シードル 2023】

醸造本数：合計約850本

価 格：375ml 瓶入り1本1,250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。[\(https://www.yamagata.u-coop.or.jp/\)](https://www.yamagata.u-coop.or.jp/)

原 料：リンゴは、高坂農場産リンゴ100%使用（ふじ、紅玉、王林）

醸 造 元：HOCCA WINERY（奥羽自慢株式会社 山形県鶴岡市上山添神明前123）

【学生の関わるオリジナル商品づくり】

リンゴの着色管理のための葉摘み・玉回しを生協学生委員会 OH,ONE!?(オーワン)が一部行ったほか、栽培には高坂農場に出入りする農学部学生が関わっています。

シードルの甘さは、学生でも一般の方でも飲みやすいようなものを設定するため、生協学生委員会 OH,ONE!?(オーワン)が実際に試飲し意見を出しました。

ラベルデザインは、具志堅裕介講師（地域教育文化学部主担当）協力のもと、地域教育文化学科文化創成コース3年早水京華さんに書いてもらいました。主に農学部の学生の投票で上位だったものを決定いたしました。

【売り上げの一部は学生の支援に】

今年は、約850本（約106万円）の販売が予定されており、完売した場合には、約10万円が「山形大学基金」等に寄附され、学生への支援として活用されます。

お問い合わせ（購入はホームページから）

山形大学生生活協同組合 小白川コンビニ店 Ciel

TEL：023-641-8662 メール：ymgt.hcv@univ.coop

山形大学シードル 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

- 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）で生産しているリンゴを原料に使用した山形大学シードルが完成しました。
- リンゴの着色管理過程で必要な「葉摘み」等の作業や、シードルの甘さを決める過程、商品のラベルデザイン作成に学生が参加している。
- 姉妹品の「純米大吟醸燦樹」とあわせ、売上の一部を学生への支援に活用する。

山形大学シードルとは？

- “シードル”とは、
リンゴをまるごと絞った果汁を原料とした醸造酒のこと。
- 高坂農場職員、山大オリジナル日本酒燦樹の酒蔵・奥羽自慢、山大生協で打ち合わせを重ね、2022年秋・高坂農場産の数種類のリンゴをミックス使用したシードルとなりました。
- ミックスしたリンゴ：ふじ・紅玉・王林
- 発売日：7月3日（月）
- 価格：税込1,250円
- ラベル製作：地域教育文化学部・文化創成コース学生
- 鶴岡キャンパスのほか、農場・生協関係者各所に聞いて人気だったデザインを採用しました。



2022年9月高坂農場での葉摘みの様子
※葉摘み…果実全体がまんべんなく着色するよう
果実に密着したり影を作ったりしている葉を摘む作業

デザインについて

- 地域教育文化学部
具志堅裕介講師に協力依頼し、
文化創生コース3年
早水京華さんに作成を依頼。
- 2月～3月で製作し、4月～5月で
各所に意見を求めながら
ブラッシュアップを重ねた。

