

令和6年（2024年）3月7日

農場産リンゴ使用「山形大学シードル2024」完成

～3月7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。
- 2023年に続き2回目となり、生産は高坂農場、醸造はHOCCA WINERY（山形県鶴岡市）、企画・販売は山形大学生生活協同組合の3者（社）協業としている。
- 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年の凍霜害及び雹（ひょう）害により多く生じた加工用リンゴを、生協店舗でリンゴジュースとして販売いたしました。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、奥羽自慢株式会社様に醸造を依頼し、昨年よりシードルとして販売しております。

2023年発売品は好評のうちに販売が進んでおり卒業・入学時期に向け新しい商品をリリースいたします。本年は調理用として利用されることが多い「グラニースミス」という品種、および販売用リンゴとして適さないものの中で受粉樹に成った実も活用し、昨年のものより味に複雑みのある仕上がりとなりました。

【山形大学シードル 2024】

醸造本数：合計約900本（アルコール度数 7%）

価 格：375ml 瓶入り1本1,280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：リンゴは、高坂農場産リンゴ100%使用（ふじ、紅玉、グラニースミス、王林、受粉樹）

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】

栽培には高坂農場に出入りする農学部学生が関わり、リンゴの着色管理のための葉摘み・玉回しを山形大学生から構成される生協学生委員会 OH,ONE!?(オーワン)が体験しました。

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年早水京華さんが昨年製作したものを引き続き使用いたしました。

【受粉樹について】

リンゴ栽培において受粉樹を活用し結実を確保しています。着果した果実は生食用には適さないことが多いのですが、ビールやシードルなどに活用される事例も近年増えてきています。

【売上げの一部は学生の支援に】

今年は、約900本（約115万円）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