

PRESS RELEASE

令和7年（2025年）1月16日

新酒「山形大学燦樹（きらめき）2025」完成 ～山形大学オリジナル純米大吟醸酒、1月23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）で栽培された酒米を原料とした日本酒が本年度も完成した。
- 製作過程のうち「稲刈り」「仕込みの一部」に学生が参加した。
- 売上の一部は学生への支援に活用する。



【概要】

山形大学オリジナル日本酒「燦樹（きらめき）」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）で栽培された米を原料に使用した純米大吟醸酒で、2007年から山形大学生協で販売しています。使用している酒造好適米「出羽燦々」は、特別栽培の認証を受けており、慣行栽培に比べ農薬と化学肥料の使用を50%以下に抑えて栽培されたものを100%使用しています。

醸造は奥羽自慢株式会社に協力を仰いだほか、米作り・酒造りの行程の一部に学生が関わり、学生の日本酒への理解を深める場としています。

約1,800本（約396万円）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）2025の概要】

醸造本数：生酒約400本、うすにごり約250本、火入れ約1,150本の合計約1,800本

価格：いずれも、720ml瓶入り1本2,200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での直接購入が可能です。
- ・ 通信販売の場合、生協ホームページ (<https://www.yamagata.u-coop.or.jp/>) を通じて組合員向けに販売を行います。

【醸造元】

奥羽自慢株式会社（山形県鶴岡市上山添神明前123）

※2022年2月発売以降4回目。日本酒のほかにオリジナルシードルも取り組んでいます。

【学生の参加による酒造り】

酒の製造過程を学び、日本酒に対する親しみを持ってもらう目的で、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体験しました。この活動には山大学生延べ34名が参加しました。

参加した学生からは、「酒蔵によって製造方法の違いがあったことがわかった」「米が日本酒になる過程を見て面白かった」などの感想が寄せられました。

【売り上げの一部を学生支援に活用】

本年完売した場合には売り上げの一部から36万円を「山形大学基金」等に寄附いたします。

寄付贈呈式は、毎年7月下旬頃に実施しています。

参考：昨年 <https://www.yamagata-u.ac.jp/jp/fund/information/20240801/>

お問い合わせ

企画について：農学部購買書籍店 小島 Ojima.Yuya@univ.coop

販売・取材について：小白川コンビニ店 Ciel(シエル) 遠藤

TEL 023-641-8662 メール Endo.Risa@univ.coop