配布先：学長定例記者会見参加報道機関

PRESS RELEASE

山形大学生活協同組合 YAMAGATA University Co-operative

令和７年（2025年）3月6日

農場産リンゴ使用「山形大学シードル2025」完成

～３月１３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3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・販売は山形大学生活協同組合の３者協業となった。
- 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 年に発生した凍霜害および雹（ひょう）害によって、多くの加工用リンゴが生じたことを契機に、これらのリンゴをリンゴジュースとして生協店舗で販売しました。この取り組みをきっかけに、高坂農場と山形大学生協でリンゴを活用した商品開発について協議を重ね、2023 年に奥羽自慢株式会社様に醸造を依頼し、シードルとして販売を開始しました。今年で３年目を迎え、さらなる改良を加えた新商品「山形大学シードル 2025」を、お土産需要の高まる時期に合わせてリリースいたします。

今回のシードルでは、食用として定番の「ふじ」「紅玉」「王林」に加え、主に調理・加工用の「グラニースミス」や、受粉樹に成る「ワルツ」「ポルカ」も活用しています。受粉樹はリンゴ栽培において結実を確保するために植えられるもので、その果実は通常、生食には適しませんが、シードルに深みと奥行きのある味わいをもたらすため、今回も使用しました。

【山形大学シードル 2025 の概要】

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１，４３０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。
原　　料：高坂農場産リンゴ１００％使用（ふじ、紅玉、王林、グラニースミス、ワルツ、ポルカ）
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）
※２０２３年７月発売以降３回目。オリジナルシードルのほかに日本酒も取り組んでいます。

【学生の関わる商品づくり】

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・玉回しや、醸造前の洗浄作業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)部員が体験しました。

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４年早水京華さんが製作したものを使用いたしました。

【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１１万円を「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