

岐阜大酒とは・・・

応用生物科学部の教育プログラム「酒と食の文化の実践的理解」では、米造り、応用微生物学・醸造の知識、商品化・流通、健康・機能性等に関する学習について実践を交えながら、理解する、という応用生物科学の総合的学習プログラムとなっています。2015年から日本酒を開発するプロジェクトが行われ、5年間かけて完成に至りました。

「岐阜大酒」は原料である米、水、酵母、仕込みをすべて岐阜大学生が行い、岐阜県の酒蔵で醸造した「ALL 岐阜」の日本酒です。

多望の春（たぼうのはる）

岐阜大学の愛唱歌である「我ら多望の春にして」を思い浮かべ、岐阜大ブランド発展の魁となるべく「大なる希望」をこめて名称としました。“岐阜大ブランド”を強くイメージするため、岐阜の名前の由来とされている中国の故事から岐山／曲阜の地名を用い、中国最初の周王朝が起こった「岐山」には大学独自酵母の新たな始まりを感じさせる姿を重ね、また、「曲阜」は儒教の開祖・孔子の生誕地であり、その思想が多くの人々に長く受け継がれ広められたことを範とし、大学独自酵母×岐阜県酵母が持つ本格的かつ伝統的な味わいの伝承を託して、それぞれの銘としました。

岐阜大学創立70周年記念祝い酒

多望の春

多望の春－岐山

原料であるお米は、学生が育てた岐阜の酒米「ひだほまれ」を使用しています。

水は、岐阜大学の水「のみやすい」を使用しています。

酵母は、学生が岐阜県郡上市の自然環境から独自に採取した清酒酵母(岐阜大酵母GY115-a3株)を使用しています。

独特の酸味とほのかな甘さ広がる純米酒です。



多望の春－曲阜

原料であるお米は、学生が育てた岐阜の酒米「ひだほまれ」を使用しています。

水は、岐阜大学の水「のみやすい」を使用しています。

酵母は、学生採取の岐阜大酵母GY115-a3株と、岐阜県開発の岐阜県酵母Ce-41株を接合させ育種した、新たな酵母GY115a3×Ce-41株を使用しています。

淡麗辛口な純米酒です。



※岐阜大酒は、岐阜大学消費生活協同組合にてお求め頂けます。

70th
ANNIVERSARY



岐阜大学
GIFU UNIVERSITY