

綿花酵母でビール開発

栽培に取り組む楠戸さん

倉敷

倉敷市内で綿花を育て、衣料品を製造している会社経営楠戸俊宣さん(72)＝同市羽島＝が、綿花から採取した酵母でクラフトビール開発に挑んでいる。かつて地元で盛んだった綿花栽培の再興を目指す取り組みの一環で、県立大(総社市窪木)などと連携。商品化は5月の予定で、歴史に根差した地域ブランドとしてアピールする。(小野祐香)



試飲会でビールの味や香りを確認する楠戸さん(左)と田中教授

楠戸さんは2019年から倉敷市内で綿花を栽培し、カーディガンやセーターを製造・販売している。綿花を使った新たな特産品を模索する中、近年市場が急拡大しているクラフトビールに着目した。

一昨年初、県立大保健福祉学部栄養学科の田中晃一教授(57)に酵母の研究を依頼し、楠戸さんが育てた綿花の葉や根から採取した酵母の中からビール造りに適した3株をピックアップ。吉備土手下麦酒醸造所(岡山北区北方)に依頼し、

5月商品化 産地の歴史と絡めPR

今年1月末に試験的に仕込んだ。

3種類の試作品完成を受け、今月2日に倉敷アイビースクエア(倉敷市本町)で試飲会を実施。関係者約40人が飲み比べ、味や香りの評価が最も高かった1株を商品化することを決めた。

初回は200杯(330ミリ600本分)を生産する計画で、4月中旬に同醸造所で仕込む予定。5月4、5日にアイビースクエアで開かれる飲食イベントでお披露目し、その後は楠戸さんが経営するテニスクラブ(同市大島)で売り出す。

楠戸さんは継続してビール販売に取り組む方針で「フルーティーで甘い香り」が特徴。倉敷の綿花産地の歴史と絡めてPRしていきたい」と話している。

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。