

「宇宙感じるビール」成層圏から生還の酵母で醸造 徳島大など

社会 | 速報 | 徳島

毎日新聞 | 2021/6/22 13:47(最終更新 6/22 13:47) [English version](#) 847文字

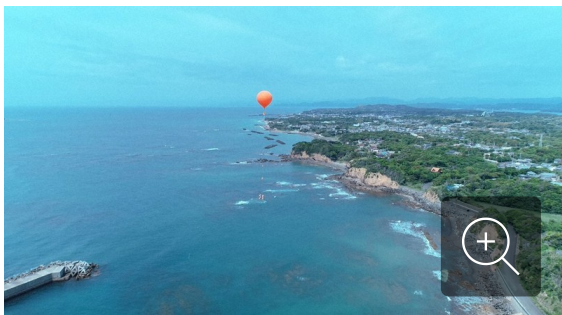


気球で成層圏に到達した酵母。青いふたの透明容器に酵母が収められている。後方は地球＝佐原理准教授提供

「宇宙」を感じられる、ロマンあるビールを楽しんで――。徳島大(徳島市)やビール醸造所「KAMIYAMA BEER」(徳島県神山町)などが、気球で成層圏に到達した酵母を使ったビール造りに取り組んでいる。通常の酵母を使うよりフルーティーでスパイシーな味わいになったといい、今秋の販売に向けて準備が進む。

プロジェクトを主導する徳島大大学院社会産業理工学研究部の佐原理准教授などによると、成層圏は温度がマイナス70度となる場所があり、紫外線にさらされるなど厳しい環境にある。こうした環境下で微生物が性質変成するかを調べる研究の一環として、酵母を成層圏へ送ろうと考えた。酵母を選んだのは地方創生の観点からで、地元食材を使ったビールを作る「KAMIYAMA BEER」に提案し、実現した。

岐阜県のベンチャー企業「GOCCO.(ゴッコ)」の協力を得て2020年夏に、特殊なアクリル容器(厚み約2センチ、幅約10センチ)に入れた酵母を気象観測用の気球に載せ、三重県内で上空に放った。気球は地上から約30キロ上空で破裂し、パラシュートで落下した容器を約2時間半後に回収した。



酵母が死滅する可能性も考えられたが、確認すると多くは無事だった。“生還”した酵母でビールを造ったところ、その風味や味にも変化があり、佐原准教授は「酵母が良い方向に性質変成した」と評価する。

「KAMIYAMA BEER」は、21年4月に再び成層圏に

2カ月目も99円で読み放題!! リニューアル割 キャンペーン実施中!!

[詳しくはこちら](#)

させ、瓶詰めして7～10日置いた後、冷蔵庫で1、2カ月ほど熟成させる予定。約180リットルを醸造し、今秋の販売を目指す。オーナーのスウィーニー・マヌスさん(41)とあべさやかさん(41)は「コロナ禍で遠くへ旅行に行けないが、ビールを飲み、ほろ酔い気分で楽しく宇宙に思いをはせてもらえたら」と意気込む。

佐原准教授は「微生物と人間は密接に共生し合っている。ビールを通じて生物の多様性に関心を持ってもらいたい」と話している。【岩本桜】

毎日新聞のニュースサイトに掲載の記事・写真・図表など無断転載を禁止します。著作権は毎日新聞社またはその情報提供者に属します。画像データは(株)フォーカスシステムズの電子透かし「acuagraphy」により著作権情報を確認できるようになっています。

Copyright THE MAINICHI NEWSPAPERS. All rights reserved.

2カ月目も99円で読み放題!! リニューアル割 キャンペーン実施中!!

[詳しくはこちら](#)