

# ワイン、地ビール開発

県立大（総社市窪木）と昆虫食のベンチャー・陸えび J A P A N（吉備中央町竹部）は、コオロギから採取した酵母を使った白ワインと地ビールを開発した。食料危機の処方箋として国連が提唱する昆虫食を身近に感じてもらうと企画。19、20日に岡山市である催しで初めて販売する。（岸研一）



コオロギの酵母を使ったワイン（左）と地ビール

## 昆虫食身近に感じて 19、20日 岡山で販売

中心となったのは、同大保健福祉学部栄養学科の田中晃一教授（発酵微生物学）の研究室。自然界から集めた野生酵母を用いたパンや酒類を開発した実績があり、今回は陸えび側の依頼を受け取り組んできた。

同社が食用に養殖するヨーロッパのエコオロギの体から酵母の採取に成功。食品に広く使われる酵母の一種「サッカロマイセス・セレビシエ」で、強い発酵能力が特徴という。

ワインの醸造は、岡山理科大ワイン発酵科学センター（岡山市

市北区理大町）と共同で研究を行った。吉備中央町で栽培した白ブドウを原料にコオロギの酵母で仕込み、酸味と甘味をバランス良く仕上げた。750ミリ入り3850円。

地ビールは吉備土手下麦酒醸造所（岡山市北区北方）が製造を手がけた。酵母に乾燥コオロギの煮汁も加えて醸造し、後味の香ばしさが特徴という。330ミリ入り840円。

食用コオロギは家畜に代わるタンパク源として、国連食

糧農業機関（FAO）が推奨。飼育に必要な飼料や水、農地が少なく環境への負荷が低い点も注目されている。

開発に携わった県立大4年木俣萌さん(22)は、昆虫食とSDGs（持続可能な開発目標）をテーマに卒業論文を執筆する予定。「今回の商品が関心が高まるきっかけになれば」と話している。

商品は19、20日にコンベックス岡山（同大内田）で開かれる「恋する秋の収穫祭」でお披露目される。

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。