

香りよし 無ろ過の梅酒

きょう予約開始 産学連携で愛教大

刈谷市の愛知教育大のキャンパス内で採れた梅の実を原料の一部として使ったオリジナル梅酒「愛教大梅」が完成した。十五日の発売を前に、六日から予約受け付けを始める。

三河地方の企業との産学連携の取り組みとして、愛教大は二〇一五年度に麦焼酎を発売。その翌年度にも自生する梅を使った梅酒を開発し、千四百本が完売した。醸造会社「相生ユニピオ」（西尾市）の協力を得て、今年も同数を造った。昨年六月に大学職員十七人が十五本ほどの梅の木から約百キロの実を採取。選別して碧南市にあるユニピオ社の蔵に持って行った。へた取りや洗浄、つけ込みにも職員が携わった。

アルコール分21%の原酒。雑味や濁りをこす作業をあえてしない「無ろ過」で、梅本来の味や香りを残したのが特徴。愛教大総務課の伊原雅人副課長（五十）は「甘さがぐどくなくて飲みやすいが、しっかりと梅の味がする。度数が高いのでロックや水割りにしてもおいしいと思う」とPRする。

七百二十ミリリットル、税別千六百八十円。愛教大生協と酒販店「酒のすぎた」（岡崎市）の県内全店で取り扱う。生協 0566(26)2704 (神台慶)



キャンパスで採れた梅を使って造られ、15日に発売となる梅酒＝刈谷市の愛知教育大で