

# 愛教大の実 梅酒づくり

## 相生ユニビオと 限定1400本販売へ

愛知教育大（刈谷市）が、キャンパスで採れた梅の実を使ったオリジナル梅酒「愛教大梅」＝写真＝を開発した。昨年の焼酎に続く、産学連携による酒づくりの第一弾で、十七日から限定千四百本を販売する。

西尾市の醸造会社「相生ユニビオ」と同大が二年前から進めてきたプロジェクト。アルコール分19%の原酒で、甘さを抑え、梅本来の味を楽しめるようになだわった。

原料の一部には、同大に生えている十本以上の梅の木から昨年六月に採った四十五キロの梅を使用。収穫から洗浄、ヘタ取りまで大学の職員がかかわった。ラベルのデザインは総務課の酒井加奈子さん(三二)が担当した。昨年発売した焼酎のラベルを基に、梅の花やウグイスをあしらった春

い」と話している。七百二十ミリリットル、千六百八十円(税別)。愛教大生協や酒販店「酒のすぎた」の各店で販売する。予約、問い合わせは同生協＝0566(26)2704も手にとつもらいた



い」と話している。七百二十ミリリットル、千六百八十円(税別)。愛教大生協や酒販店「酒のすぎた」の各店で販売する。予約、問い合わせは同生協＝0566(26)2704も手にとつもらいた

(土屋晴康)