

2024年5月22日

報道関係者各位

慶應義塾大学

## 被災蔵の酒を新蔵の酒に受け継ぐ日本酒プロジェクトで 慶應義塾大学と福島大学が地方酒造と連携 —製造から販売までのフードチェーン実証研究—

慶應義塾大学経済学部附属経済研究所傘下の FinTEK センター（センター長：中妻照雄）、同研究所傘下のマーケットデザイン研究センター（所長：栗野盛光）及び福島大学食農学類附属発酵醸造研究所（所長：松田幹）は、金水晶酒造株式会社と連携し、2022年の地震で被災した酒蔵の日本酒を新蔵の仕込みに用い熟成酒とすることで、旧蔵の歴史や思いを新蔵に引き継ぎ、一点物の価値を付与することで販促につなげる、醸造から販売までのフードチェーン実証研究を開始しました。

### 1. プロジェクトの背景と意義

大規模災害により酒蔵が被災し、移転せざるを得ないとき、被災した旧蔵の歴史や思いを新蔵にいかに関引き継ぐかが課題となります。

本プロジェクトでは、2022年の福島県沖地震で被災し移転した被災酒蔵の日本酒を、同酒蔵の新蔵の仕込みに用い熟成酒とすることで、旧蔵の歴史や思いを新蔵に引き継ぎ、一点物の価値を付与することで販促につなげる、醸造から販売までのフードチェーン実証研究を開始しました。

本プロジェクトに参加する金水晶酒造は1895年（明治28年）に創業しました。福島県の県庁所在地である福島市内唯一の酒蔵でもあり、長い歴史を持ちますが、2022年の福島県沖地震で全壊判定を受け、福島市荒井に移転しました。

本プロジェクトでは、金水晶酒造の旧蔵で生産された日本酒を新蔵の仕込みに使い、旧蔵の歴史や思いを引き継いだ新蔵の日本酒として生産することを目指します。

### 2. プロジェクトの概要と展望

慶應義塾大学は熟成酒販売の実証実験に関与します。FinTEK センターは NFT<sup>(1)</sup> を用いることにより熟成日本酒のデジタル資産化という世界初の試みを行います。加えて、熟成酒が新しい価値を生み出すことから、マーケットデザイン研究センターがオークション理論を用いた販売プラットフォームを開発して、適正な価格で販売する仕組みを整備します。

また、福島大学は醸造に関与します。旧蔵の酒質を引き継ぐため、貯蔵しても老香（ひねか）

②をつくりにくい吟醸酵母<sup>③</sup>を使った吟醸造りの熟成酒を金水晶酒造と連携して製造します。この酵母で製造した日本酒は、貯蔵しても劣化しにくい熟成酒になることが期待されます。

### 3. 用語説明

#### 1) NFT

**Non-Fungible Token**。ブロックチェーン技術を用いて熟成酒が唯一無二の資産であることを保証する仕組みであり、熟成酒のように蔵元で長期間貯蔵するものを管理・流通させるのに有効とされる。

#### 2) 老香（ひねか）

以前は清酒の貯蔵により増加する香気成分全体を指す言葉であったが、現在は、熟成により増加する香気のうち、好ましい香りを熟成香、好ましくない劣化臭を老香という。老香は日本酒の品質を著しく損なうため、吟醸酒や熟成酒の大敵である。

#### 3) 製成酒を貯蔵しても老香をつくりにくい酵母

独立行政法人酒類総合研究所と日本盛株式会社の共同研究により開発され、公益財団法人日本醸造協会から頒布されている。流通等に起因する劣化臭抑制に有効なほか、熟成酒製造にも有効と思われる。福島大学食農学類の藤井力教授が関与し、吟醸酵母は今年、日本醸造協会から試験販売された。

※ご取材の際には、事前に下記までご一報くださいますようお願い申し上げます。

※本リリースは文部科学記者会、科学記者会、各社社会部、文化部等に送信させていただいております。

---

本プロジェクトのお問い合わせ先

慶應義塾大学経済学部附属経済研究所 FinTEK センター研究員 齋藤 湧生

E-mail: goldcrystal1@keio.jp

本リリースの発信元

慶應義塾広報室（豊田玲）

TEL : 03-5427-1541 FAX : 03-5441-7640

E-mail : m-pr@adst.keio.ac.jp <https://www.keio.ac.jp/>