



松戸キャンパス産シャインマスカットを使用した「園芸学部エール」発売のお知らせ

2024年11月23日(土) 松戸市人口50万人記念イベントで初登場！

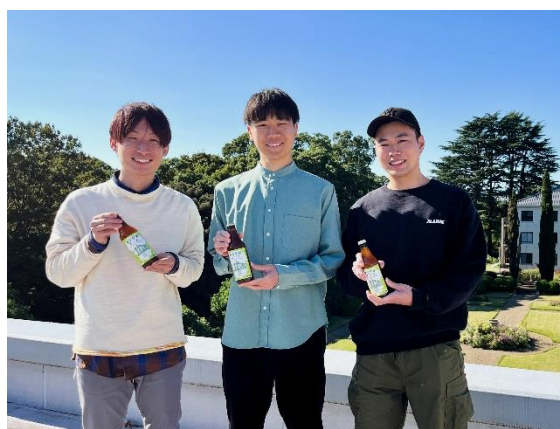
【概要】

千葉大学園芸学部は、松戸キャンパスで学生が育てたシャインマスカットを使用した特製クラフトビールを地域のブルワリーの協力のもと企画しました。このクラフトビールは、2024年11月23日(土)にテラスモール松戸で開催される「祝 松戸市人口50万人到達 メモリアル感謝祭」にて初公開されます。

【本プロジェクトについて】

今回発売するクラフトビールは、千葉大学園芸学部の研究と地元ブルワリーとの連携によって生まれたプロジェクトで、**食品ロス削減と新たな果実加工技術の活用**を目指しています。本プロジェクトは原料となるシャインマスカットを栽培している園芸学部ならではの強みを生かした、松戸キャンパス独自のビールプロジェクトになります。**栽培～加工～販売といった原材料の確保や商品開発のプロセスを一貫して学ぶ**ことはもちろん、**購入者からのフィードバックを通じて次の商品企画も行う**といった実践教育につなげることも目的のひとつです。

さらに、このクラフトビールの開発は「[園芸フロンティア研究プロジェクト](#)」の一環として進められており、**データサイエンスを活用し、ぶどうの果実成分を自在にコントロールする技術の開発**も行われています。



園芸フロンティア研究プロジェクト



【製品の特徴と味わい】

● 製品の特徴:

いきいきとした酸味が特徴の松戸キャンパス産のシャインマスカットを贅沢に使用。爽やかな仕上がりにするために、あえて糖度が上がりきる前に収穫しています。今後は植物工場の活用により、加工向けに最適な栽培法の研究を進める予定です。

● 味わい:

飲み始めは爽やかな口当たりが楽しめ、**飲み進めるうちにだんだんとシャインマスカットの華やかな香りと豊かな味わいが広がります。**食事にも合うようあえて甘さは控えていますが、**ぶどうの瑞々しさが感じられるフルーツビールらしい豊かな味わいのある**仕上がりです。そのままの美味しさを楽しむこともおすすめですが、アペロや前菜といった夕食の始まりにぴったりの口あたりです。



【イベント詳細】

- 開催日時: 2024年11月23日(土) 10:30~17:00
- 会場: テラスモール松戸 2階こもれびステージ (千葉県松戸市八ヶ崎2-8-1)
- イベント概要: 「祝 松戸市人口50万人到達メモリアル感謝祭」

<https://www.city.matsudo.chiba.jp/citypromotion/jinkou50man/50manninnkansya.html>

千葉大学のブースでは、クラフトビール(数量限定)等の販売を行います。

【関連記事】

[ちばだいプレス「松戸キャンパスで“シャインマスカット”ビール造りへ挑戦！」\(2024.2.22\)](#)



[CHIBADAI NEXT「気候変動に左右されない果実のデザインで世界へ!~特別な日を彩るオーダーメイドワイン用のぶどう開発に挑む」\(2022.10.12\)](#)



【問い合わせ先】

千葉大学園芸学部 果樹園芸学研究室

- メール: takanori_saito@chiba-u.jp

広報担当 千葉大学松戸地区事務課総務係

- 電話番号: 047-308-8706
- メール: zaf8703@office.chiba-u.jp

