

ロハ酒 研究プロジェクト 合鴨農法コシヒカリで醸したロハスな酒

日本大学 工学部
ロハ酒研究プロジェクト
連携企業
・Bond&Co.
・峰の雪酒造場



背景・目的

無農薬で化学肥料を使用しない有機農法でありながら労力削減も可能な合鴨農法はロハスにふさわしい農法である。ロハ酒研究プロジェクトでは、① Bond&Co.の合鴨農法による稲作と合鴨米で醸造するロハ酒づくりを支援しながら現状の課題を抽出し②ロハス工学の新たな応用により課題の解決を図り、③農工連携の実績を積み上げる中で農業を学び、農業を支援できるロハスエンジニアを育成する。

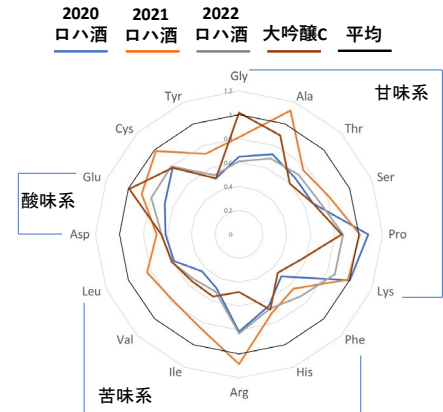
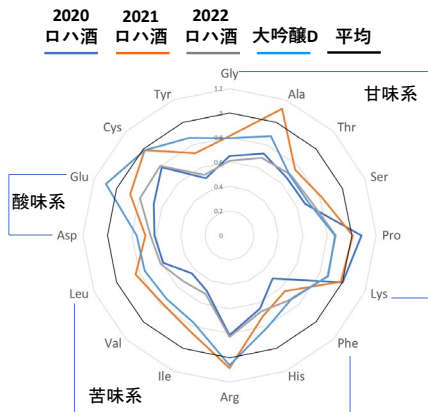
合鴨農法の原理・方法

- ① 田植えから2週間後に14日齢のヒナを水田に放つことで、苗が荒らされることなく苗と合鴨が同時にバランスよく生育する
- ② 水田はネットや電気柵で囲み、アイガモの脱走と外敵の侵入を防止する
- ③ 水田に放飼した合鴨に飼料(屑米など)を与え、合鴨が水田で糞をすることで有機農法が成立する
- ④ 水田に放飼した合鴨による除草、駆虫、中耕、水濁、稲への刺激効果により、無農薬での稲作が可能になる
- ⑤ 合鴨は穂を採食するため、出穂後は水田から引上げる
- ⑥ 引上げたアイガモは肥育し、食肉利用する



アミノ酸分析で評価したロハ酒の特徴

合鴨農法で生産したコシヒカリ(生産者: Bond&Co.)を峰の雪酒造場(福島県喜多方市)に持ち込んで醸造した特別純米酒であるロハ酒の特徴をアミノ酸分析で評価した結果、大吟醸酒と類似したアミノ酸パターンが得られ、ロハ酒が非常に好評である一因が明らかとなった。



ロハ酒の原料に用いたコシヒカリは溶けにくく、アミノ酸のもととなるタンパク質も余り溶け出さず、結果的に精米歩合の高い大吟醸酒と類似したアミノ酸パターンとなっていることが推察された。