

木原生物学研究所産の大麦を使用して限定製造・販売

国産商用ビール発祥の地横浜で、木原生研が育てた横浜産の大麦品種ミカモゴールドン使用 クラフトビール「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」

横浜市立大学木原生物学研究所で栽培した大麦を使用したクラフトビール「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」が、神奈川県内のクラフトビール製造会社の協力を得て、限定製造・販売されます。

このビールは、国産商用ビールの発祥地である横浜で、世界でも有数のコムギ研究機関である木原生物学研究所が育てた横浜産の大麦品種ミカモゴールドンを原料としています。現在開催中の全国都市緑化よこはまフェアでは、みなとみらい運河パーク会場に、本学の学生と市内の中高生が中心となって、全国都市緑化よこはまフェア実行委員会と協働で、「みんなで作る麦畑」を作り出しており、ここで栽培の様子を見ることができるとともに、麦を通じた植物の面白さや、人々の生活に不可欠な食と環境の重要さも学べます。

また、5月3日(水・祝)に開催される横浜開港記念みなと祭り国際仮装行列「ザよこはまパレード」では、会場に面したナビオス横浜が出店し、このビールを販売します。



名称：「KORNMUTTER (コルンムッター) 麦畑の精霊」

ビールの種類：ゴールデンエール 容量：330ml 瓶 (商品概要は別紙)

※全国都市緑化よこはまフェア「みんなで作る麦畑」 開催期間：平成 29 年 3 月 25 日～6 月 4 日・場所：運河パーク



フェアの運河パーク会場「みんなで作る麦畑」。学生や中高生らが栽培に参加し、多くの種類の小麦・大麦を栽培しています。



原材料の大麦ミカモゴールドンを栽培中。隣接するナビオス横浜レストラン・バーでは、5月4日から「KORNMUTTER」が注文できます。

※ 木原生物学研究所・・・コムギの遺伝子研究の先駆者で「コムギがどこから来たのか？」を世界で初めて明らかにし、ゲノムの概念を提唱した科学者、故木原均博士の精神を継承している横浜市立大学の附置研究所です。アフガニスタンに現地のコムギを里帰りさせる研究プロジェクトなど、生物の多様性を活かし、遺伝資源を活用して、様々な種類の小麦や大麦を栽培し、研究しています。