

木原生物学研究所産の大麦で、クラフトビールを限定製造・販売 第2弾「KORNMUTTER（コルンムッター）」＜豊穣のしるし＞完成！

横浜市立大学木原生物学研究所（横浜市戸塚区舞岡町）で無農薬により栽培した大麦を使用して製造したクラフトビール「KORNMUTTER（コルンムッター）豊穣のしるし」が販売されます。これは、2017年5月に発売された「KORNMUTTER（コルンムッター）麦畑の精霊」に続く第2弾で、神奈川県厚木市の醸造会社サントガーレンの協力を得て木原生物学研究所の舞岡圃場で収穫した大麦品種ミカモゴールドンを原料とし、みらい麦畑化計画の研究プロジェクトの一環で醸造されたビールです。

2028年に創立100周年を迎える横浜市立大学は、横浜から世界に羽ばたく人材の育成と知の創生・発信に取り組み、横浜とともに歩む総合大学として「さらなる発展」を目指しており、本製品の売上の一部は、横浜市立大学のYCUサポート募金としてその取り組みに活用されます。



- 名称：KORNMUTTER（コルンムッター）豊穣のしるし
- コンセプト：KORNMUTTER（コルンムッター＝麦畑のお母さん）が見守る舞岡の麦畑で、沢山の想いを受けて、学生とともに成長した麦から生まれた「豊穣のしるし」のクラフトビールです。
- 品名（種類）：ビール（ゴールドンエール）
- 原材料：麦芽、ホップ
- アルコール分：5%
- 容量：330 ml 瓶入り
- 醸造所・販売元：サントガーレン有限会社
神奈川県厚木市金田 1137-1
- 販売予定日：11月5日（火）以降順次
- 希望小売価格：400円（税抜）
- 販売数：限定3,000本（来年3月にも醸造・追加販売予定）
- 取扱販売店：ファミリーマート金沢八景駅前店他
- インターネット販売：サントガーレン有限会社
<https://www.sanktgallenbrewery.com/>
※製造所直送・送料込み価格

お問い合わせ先

（取材について）広報室長 小林 聖子 Tel. 045-787-2414

（プロジェクト・商品について）

木原生物学研究所みらい麦畑化計画（木原生物学研究所内）Tel. 045-820-2404



＜木原生物学研究所＞

横浜市立大学の舞岡キャンパスにある木原生物学研究所は、コムギ博士として知られる木原 均（1893-1986）が創設した研究所です。生物の多様性と進化から地球環境の変化と人類発展の歴史を学び取り、食料・環境・健康を育む豊かな暮らしを実現して子供たちに未来を託すために、医食同源に通じて SDGs 達成に貢献する植物科学・食料科学の教育と研究を進めています。



＜木原生物学研究所みらい麦畑化計画について＞ <https://www.facebook.com/Mirai.Mugibatake/>

一粒の麦からビールを作る、未来につなげる「心に緑の種子をまく」研究プロジェクトです。

農を通して「つくる、つかう、つながる」を実践する場をコンセプトとし、木原生物学研究所を拠点として研究教育活動の成果を活かし、学生を中心に横浜市立大学の教職員が一丸となって地域の方々と連携し SDGs 達成に貢献することを目指して活動しています。舞岡の里山で栽培したビール大麦やパン小麦を使い、ストローや麦わら細工など暮らしのアイテムに余すことなく活かすことで、海洋プラスチック問題にも目を向け、自然と物質の“二つの循環を調和”させたグローバルな社会ネットワークと、陸や海を繋ぐ豊かな街の実現を考えています。地元のみなさんと交流を通じてワークショップや麦作りの農作業イベントを企画しながら、人と人の繋がりや環境と暮らしのつながりを考え、学びを社会に生かす取り組みを実践しています。

具体的な取り組み

- ・栽培した大麦、小麦を使ったストローや麦わら細工の制作
- ・持続的社會に向けた地球に優しい都市農業の研究
- ・こども大学よこはま「麦畑ワークショップ」開催
- ・アースデイ東京 2019 に麦わらストロー出展
- ・うみ博 2019「麦わらストローで明日の海を考える」に出展し、海洋プラスチック問題解決に向けた啓発活動の展開
- ・『自分史上の初めてに挑戦する』をテーマに明日の社会を担う大学生の人材育成
- ・人と人のつながり、環境と暮らしのつながりを考え、学びを社会に生かす取り組みの実践を通じた地域貢献



みらい麦畑化計画 facebook

