

令和7年度地域連携支援事業補助金 事業報告書 (ダイジェスト版)

プロジェクト名	京都産の素材を利用した『京都ハチミツビール』の開発
代表者	京都産業大学 生命科学部 准教授 高橋 純一
連携先	
実施期間	令和7年7月10日～令和8年1月31日
事業の背景・目的	京都府産の高品質なハチミツや農産物の付加価値向上を目指し、技術的難易度が高いハチミツを使用したビール・発泡酒の製法を確立することで、地域経済の活性化と地産地消モデルの構築を目的とした。
事業内容	産学連携により、京都産業大学産ハチミツを使用した。成分分析に基づくレシピ策定と、小規模醸造による試作・官能評価を繰り返し、科学的根拠に基づいた製品開発を行った。
事業の成果	京都産素材を副原料に用いた京都産ハチミツのビール（発泡酒）のプロトタイプを完成させることができた。素材間の味のバランスと、ハチミツ特有の風味を損なわない醸造条件を明らかにし、地域特産品としての可能性を実証した。GC-MSによる化学分析の結果からもハチミツを添加した検体は有意に芳香が異なっていた。 New Food Industry 誌に解説論文が掲載された。 高橋純一. 国産蜂蜜を用いた小規模醸造所における発泡酒の設計思想と今後の展望. New Food Industry (New Food Indust.) 2026 Vol.68 No.2:71-82.
今後の課題・展望	醸造直後の蜂蜜の風味を継続的に残す方法を開発することで、製品の品質保持期限を延長し、より広域な流通と、観光地や飲食店とのコラボレーションを通じた地域ブランドの確立を目指す。 販売先の開拓、蜂蜜を副原料とした酒の普及。