

平成26年10月9日
群馬産業技術センター
バイオ・食品係
電話番号 027-290-3030 (代)
027-290-3071 (音声案内後648)

世界遺産の地、甘楽富岡で育った桑の実と 群馬産業技術センターが開発したワイン酵母で オール群馬の「桑の実ワイン」が完成しました！

～群馬産業技術センターにおける地産地消支援の取組～

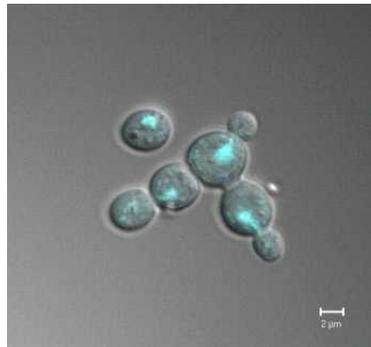
群馬産業技術センターでは、甘楽富岡蚕桑研究会（※）、富岡実業高校、群馬葡萄酒株式会社（榛東村）と共同で、世界遺産の地、甘楽富岡で育った桑の実（マルベリー）を原料にした「桑の実ワイン」を商品化することに成功しました。

ワインの発酵には、群馬産業技術センターが開発したワイン用酵母「^みの^わ和酵母」を使用し、”オール群馬”の「桑の実ワイン」が完成しました。

桑の実のフレッシュでやさしい甘さが特徴の「桑の実ワイン」を、是非ご賞味ください。

1 研究開発の概要

- 平成10年頃に、甘楽富岡蚕桑研究会が耕作遊休地の有効利用として、富岡市で生食用の桑の栽培を開始
- 富岡市と同研究会等関係者が、桑の実の有効利用を検討し、富岡市が富岡実業高校に桑の実の有効利用研究を委託
- 平成23年、富岡実業高校が群馬産業技術センターに、ワインの試験醸造を依頼
- 群馬産業技術センターにおいて、ワイン用酵母「^みの^わ和酵母」を使用した試験醸造を重ね、平成26年、オール群馬の「桑の実ワイン」が完成
- 商品化にあたっては、生産者の組織である甘楽富岡蚕桑研究会が群馬葡萄酒株式会社に製造を委託



↑ 美の和酵母の顕微鏡写真

商品化された桑の実ワイン →
(500mL)



2 群馬産業技術センターの役割

群馬産業技術センターは、主に以下の点で企業支援を行いました。

- (1) 桑の実の醸造適性の把握
- (2) 群馬県オリジナル酵母「^みの^わ和酵母」と桑の実果汁との相性の把握
- (3) 実製造に向けた関係機関との調整
- (4) 群馬葡萄酒株式会社における製造支援

3 製品の特徴

- (1) 「^みの^わ和酵母」と甘楽富岡の「桑の実」を使った「オール群馬ワイン」。桑の実のフレッシュでやさしい甘さを生かしました。
- (2) 養蚕と関係の深い桑（の実）が原材料なので、ラベルに富岡製糸場のイラストを使用

4 その他

平成26年10月（近日中）に、榛東ワイナリー、JA 甘楽富岡農産販売センター食菜館、道の駅甘楽などで販売予定です。甘楽富岡を訪れた際の記念やお土産に、是非どうぞ！

■ 甘楽富岡蚕桑研究会（かんらとみおかさんそうけんきゅうかい）
昭和43年に養蚕や栽桑に関する技術や経営を実地に研究することを目的に発足した農家組織。養蚕の最新技術の普及及びシルクや桑の実を使ったオリジナル製品の開発にも取り組んでいる。