

## 幻の日本酒「いすゞ美人」復活プロジェクト

いすゞ美人復活委員会

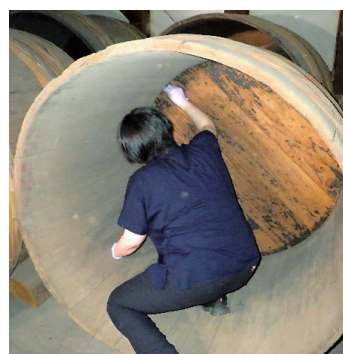


### 課題

「いすゞ美人」は昭和30年から41年までの約11年間、美郷町にある甲斐酒造で製造されていました。祝い事などの席で町民に親しまれていた「いすゞ美人」でしたが、昭和43年、国が酒蔵の合併を進める施策をとり、甲斐酒造が大分県の酒造会社と合併したことから製造は終了。そこから半世紀以上が経ち、地域の記憶からも徐々に薄れつつあった中で、美郷町と連携し、地域活性化につなげようと「いすゞ美人復活プロジェクト」を立ち上げました。当時の味や香りを知る人はわずかで、味を尋ねても甘口や辛口など様々でした。そこで酒蔵に保管されていた帳簿などから、かつての酒造りで使われていた酒米や酵母をたどり、これらを再現することが大きな課題となりました。

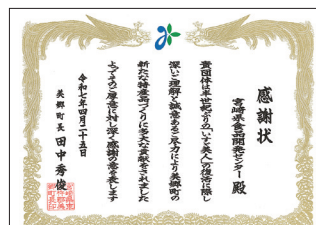
### 支援内容

食品開発センターでは「いすゞ美人復活プロジェクト」に参画し、日本酒の再現において特に重要な要素である酵母の取得について、技術的な支援を行いました。昭和期に使用されていた道具類（樽・杓・袋など）に着目し、これらから酵母を採取、培養を行い、計50株の酵母を分離することができました。分離された酵母について、発酵試験や遺伝子解析を実施し、日本酒の香りや味わいに影響を与える酵母を選抜することに成功しました。なお、遺伝子検査の結果、当時の使用酵母と一致はしませんでした。それは建物内に自然に住みついた蔵付き酵母であることが要因と考えられました。最終的には、この蔵付き酵母の持つ独自の風味が、かつての「いすゞ美人」の味わいに近づけるうえで最適と判断され、採取した酵母を培養し、日本酒醸造に使用されました。これにより、当時の味の再現と同時に、美郷町ならではのオリジナリティある酒造りにもつなげることができました。



### 支援結果

分離・選抜された蔵付き酵母を用いて仕込まれた「いすゞ美人」は、長らく製造が途絶えていた美郷町の地酒として、約半世紀ぶりに見事な復活を遂げました。幻の日本酒「いすゞ美人」は、米の旨味がしっかりとった味と香りとのバランスの良い酒質に仕上がし、どなたでも楽しんでいただける日本酒となりました。完成した「いすゞ美人」は宇納間地蔵大祭でお披露目され、販売も行われました。販売当日には予想を大きく上回る反響があり、地元の販売所では早朝から多くの人々が訪れ、行列ができるほどの盛況ぶりとなり、完売しました。現在はふるさと納税返礼品としての取り扱いがあります。また、地域振興に資する取り組みとしても注目され、関係者一同で宮崎県知事への表敬訪問も実施され、メディアでも取り上げられました。地域住民からは喜びの声が多数寄せられ、地域の歴史や記憶を再び呼び起こす象徴的なプロジェクトとなりました。今後は選抜した蔵付き酵母を活用した継続的な酒造りのほか、酵母を活用した食品への展開も視野に入れ、さらなる地域活性化とブランド力の向上が期待されています。



### 主な使用設備

- MALDI-TOF-MS 微生物同定システム
- DNA シーケンサー

### 利用企業さまの声

いろいろな苦労がありましたが、たくさんの人の協力のおかげで「いすゞ美人」を復活させることができて本当に嬉しいです。今後の町の活性化につながればと期待しています。