

下水再生水を活用した酒造好適米栽培に関する 社会実装型研究 一環境配慮型清酒「酔思源」誕生！一

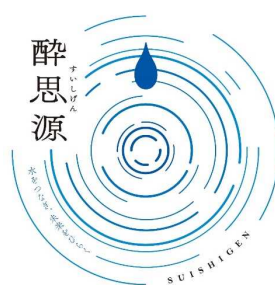
秋田高専

創造システム工学科 土木・建築系 増田周平

共同研究

- 酒米栽培に「下水再生水」を使うことで、資源循環と環境負荷削減を実現
- 5年間の試験を経て、化学肥料を使わない安全な酒米栽培に成功
- 地元蔵元出羽鶴酒造の協力により特別純米大吟醸酒「酔思源」を醸造！

水と資源の循環による環境配慮型商品の開発でSDGs達成へ



「酔思源」の由来は
いんすいしげん
故事成句の「飲水思源」

飲水思源：「水を飲む者は、その源に思いを致せ」転じて「物事の基本・根本を忘れずに大切にすべき」の意味。

クラウドファンディング (FAN AKITA 2022.2.1-3.15)

H29-R1 模擬水田試験

- 酒米，土壤への有害物質の蓄積なし
- 土壤中微生物への悪影響なし



模擬水田装置

R2-R3 実水田での実証試験

- 水稻の生育特性，米の醸造特性評価
- 醸造品質を満たす一等米1.4トンを収穫
- 食品衛生法基準を大幅にクリア
- 温室効果ガス発生、生態系への影響を評価



実証田35アール

純米大吟醸酒「酔思源」誕生

試験醸造を経て令和5年春に本格醸造予定

将来ビジョン

- 3年以内の商業化
- 秋田県内を中心とした技術の水平展開
- 全国・海外への商品展開
- 環境配慮型清酒としての付加価値の確立



連絡先:秋田高専 増田周平
masuda@akita-nct.ac.jp

※1 本プロジェクトの下水は家庭排水のみであり、工場排水は含まれておりません。

※2 本プロジェクトでは農業集落排水処理施設の消毒済み排水を用いています。

※3 カドミウム濃度=0.06 mg/kg (3検体平均、検出下限値:0.05 mg/kg)、基準値:0.4 mg/kg (食品衛生法)