

「真珠酒」 開発プロジェクト

<目的>

・愛媛県の真珠産業・酒産業・観光産業の活性化

<活動と成果>

・2024年6月以降、隔週で商品開発に関する検討会を重ね、真珠を各種酒類に浸漬して相性を観察する実験を実施した。

・実験結果として、①商品候補だった日本酒は白色懸濁物質を生じるうえ酒味が薄くなり、②酒色の濃いラムやくせの強い粕取焼酎では真珠表面が変色し光沢が消失するため、③真珠酒のベース酒としてはジン・ウオッカ、未樽熟成焼酎などのくせの少ない蒸留酒が望ましいことが判明した。

・名門サカイ・山下真珠と相談し、ベース酒の選定、真珠玉の生玉か加工玉の判断選択には、今後さらに実験を踏まえた検討をすることとなった。

・以上の活動・成果は、12月19日に「気軽にコミュニティ・カレッジin内子」で報告し（写真右）、その詳細については2025年1月提出の環境デザイン学科・竹内若菜の卒業論文を参照いただきたい。

松山市

愛媛大学
社会共創学部・寺谷亮司ゼミ
工学部・尾崎良太郎ゼミ

宇和島市

蔵元（名門サカイ）
真珠養殖業者（山下真珠）

