

報道関係者 各位

2022年7月26日

国立大学法人 東京農工大学
合名会社 野口酒造店

東京農工大学大学院農学研究院と 野口酒造店との基本協定を締結 ～武藏日本酒テロワールで地域貢献～

国立大学法人東京農工大学大学院農学研究院は、中世より武藏国の国府が置かれた現在の府中で、江戸時代より大国魂神社の神人としてお神酒造りを始めた合名会社野口酒造店と、2022年7月7日（木）に教育研究、社会貢献、地域連携と产学連携の活性化及び研究成果の事業化を目的とする基本協定を締結しました。今後、農学研究院と野口酒造店が連携することにより、東京都府中市を中心とする武藏における新酒米品種の生産と日本酒醸造、日本酒テロワールに関する教育研究プログラムを実施していく予定です。

現状：我が国では酒蔵の減少が続いている一方で、純米酒、吟醸酒の市場は拡大しており、世界でも日本酒ブームにより需要が拡大しています。また、フランスのワインと同様に、「土壤、気候、人などその土地ならではのもの」を意味する「テロワール」を日本酒にも適用し、地域の水田での酒米生産と密着した日本酒醸造が注目されています。東京都内でも東京都産の酒米による日本酒醸造が求められていますが、多摩川沿いに点在する水田面積が減少を続けており、酒米生産等による農業振興が期待されています。

連携内容：武藏国を中心で日本酒の伝統を受け継ぐ野口酒造店と产学連携し、武藏国であった府中市をはじめとする市町村と地域連携し、本学が開発した新酒米品種を利用した「武藏日本酒テロワールプロジェクト」を推進していきます。新酒米品種の生産、日本酒醸造に関する教育研究プログラムを開発し、人材育成を連携して行います。

期待される地域貢献：酒米生産、日本酒テロワールの取り組みにより、西東京の水田の維持、環境保全、農業振興、新たな産業振興が期待できます。

今後の展開：武藏国を中心の地下水、水田で生産した酒米で醸した武藏日本酒テロワールのブランド化を中心とする本事業を推進し、地域農業、産業の発展、人材育成などにおいて社会に貢献するとともに、酒米の品種改良や適正栽培技術等に関する研究成果や海外展開を含む本事業の活動を広く国内外に発信していきます。

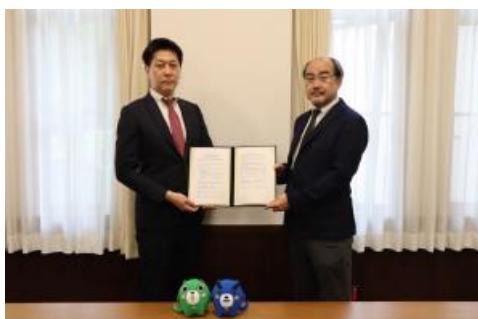


図1 基本協定書を持つ船田良農学研究院長（右）
と野口英一郎社長



図2 農学部本館前にて

◆連携に関する問い合わせ◆

東京農工大学大学院農学研究院

生物生産科学部門 教授

大川 泰一郎 (おおかわ たいいちろう)

TEL/FAX : 042-367-5672

E-mail : ookawa@cc.tuat.ac.jp