



ビールから始まる「大学の地域連携の新しいかたち」

— 5/17(土)の松戸駅西口デッキ開催のイベントに出店！ —

千葉大学園芸学部は、5月17日(土)に松戸駅西口デッキで開催される「[松戸クラフトビールフェス with はしご酒](#)」に出店し、松戸キャンパスで学生が育てたシャインマスカットを使ったクラフトビール「園芸学部エール」を販売いたします。**本イベントは、松戸駅周辺のにぎわいを創出するため、地元の商店会や事業者、行政などが連携し、松戸をはじめとしたさまざまな醸造所の参加により開催されるものです。**

松戸市と千葉大学は平成25年より、包括連携協定を締結し、地域貢献や人材育成に関する連携を進めてきました。本イベントにて、学生が自ら栽培から収穫、加工までを手がけた大学産の果実を使用した製品を販売することで、地域と大学とのつながりを深めるだけでなく、**キャンパスのある松戸市のイベントに出店することで、学生自身の将来的な地域のリーダーとしての意識を育むことにもつながる**と期待しています。

※本出店は教育研究活動の一環として行うため、販売数には限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

【園芸学部エールのプロジェクト紹介】

千葉大学園芸学部では、「[園芸フロンティア研究プロジェクト](#)」の一環として、植物工場とデータサイエンスの活用により、ぶどうの果実成分をデザインする技術の開発にも取り組んでいます。園芸学部エールは、シャインマスカットの加工利用への拡大とそのための技術開発を目指し、**地域のブルワリーと協力しながら開発を進めてきたクラフトビール**です。

2024年11月23日(土)に開催された「祝 松戸市人口50万人到達 メモリアル感謝祭」で初披露しました。今回の園芸学部エールは、会場での「タップ(樽生)」提供となります。ビールをその場で注ぐことで、瓶詰めよりも新鮮な味わいを楽しめます。



園芸フロンティア研究プロジェクト



【製品の特徴と味わい】

● 製品の特徴：

いきいきとした酸味が特徴の松戸キャンパス産のシャインマスカットを贅沢に使用。爽やかな仕上がりにするため、あえて糖度が上がりきる前に収穫しています。今後は植物工場を活用し、加工向けに最適な栽培方法の研究も進めていく予定です。

● 味わい：

飲み始めは爽やかな口当たりが楽しめ、飲み進めるにつれてシャインマスカットの華やかな香りと豊かな味わいが広がります。食事にも合うよう甘さを控えつつ、ぶどうの瑞々しさを活かした、フルーツビールらしい豊かな仕上がりです。そのままでも美味しく、またアペロや前菜など夕食の始まりにもぴったりです。



【出店詳細】

- 出店日時: 2025 年 5 月 17 日(土) 11:00~20:00 ※売り切れ次第終了
- 会場: 松戸駅西口デッキ (小雨決行・荒天中止)
- イベント概要: 「松戸クラフトビールフェス with はしご酒」

<https://www.city.matsudo.chiba.jp/miryoku/kankoumiryokubunka/matsuri/beerfes.html>

※5/15(木)~5/18(日)の開催期間中、5/17(土)のみの出店となります。

【関連記事】

[ちばだいプレス「松戸キャンパス産シャインマスカットを使用した「園芸学部エール」発売のお知らせ」\(2024.11.13\)](#)



[ちばだいプレス「松戸キャンパスで“シャインマスカット”ビール造りへ挑戦！」\(2024.2.22\)](#)



[CHIBADAI NEXT「気候変動に左右されない果実のデザインで世界へ!~特別な日を彩るオーダーメイドワイン用のぶどう開発に挑む」\(2022.10.12\)](#)



【問い合わせ先】

千葉大学園芸学部 果樹園芸学研究室

- メール: takanori_saito@chiba-u.jp

広報担当 千葉大学松戸地区事務課総務係

- 電話番号: 047-308-8706
- メール: zaf8703@office.chiba-u.jp

