

世界初！樹（き）から造る「木の酒」の開発

1 代表機関・研究統括者

国立研究開発法人 森林研究・整備機構 野尻 昌信

2 研究期間：2019～2021 年度（3 年間）

3 研究目的

木の酒には、その香りと味、木が育った自然環境や時間、消費者の興味を引く新しさなど、多くの価値を備えている。これを飲食や観光の場に活用することで、中山間地域での経済活動を振興する。

4 研究内容及び実施体制

① 品質向上のための製造条件の検討

味と香りが良好で、生産効率にも配慮した木の酒の製造条件を確立し、実用化のためのプロセス設計およびコスト試算を行う。また、製造条件と成分との関係を明らかにする。

（森林研究・整備機構）

② 食としての安全性の確認

食器などに使われて、安全と予想される樹種を原料とした木の酒の安全性試験を実施し、健康影響に関する科学的知見を集積する。

（森林研究・整備機構）

③ 香り成分の解析

木の酒の香り成分の分析系を確立し、分析データを蓄積し、製造法の改良に活用する。また、香り分析データを使って「木の酒」の特色を解析する。さらに香りの人に対する心理的効果を検証する。

（森林研究・整備機構）

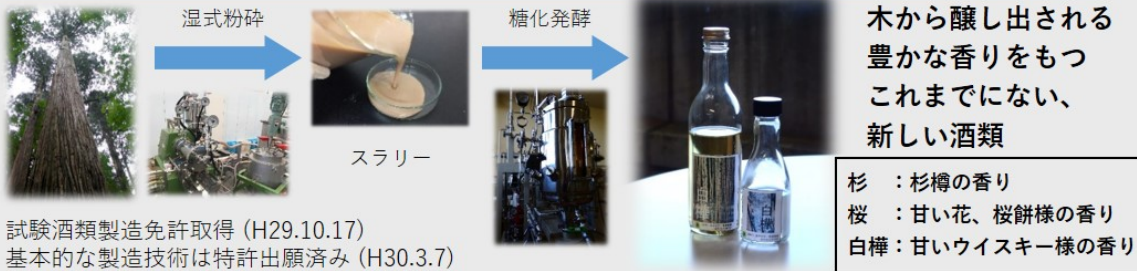
5 達成目標

国産材からの製造技術、食としての安全性確認、製品の香りについての基礎的知見を得て、これら研究成果を 2022 年に山村の事業者へ技術移転できるよう、地域との連携を推進し、準備を完了させる。

6 期待される効果・貢献

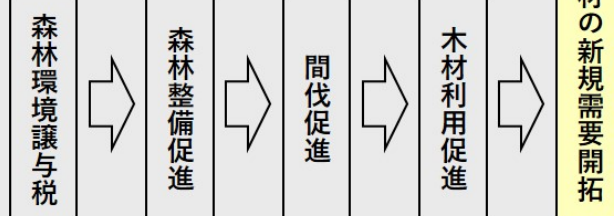
地域ブランドを冠した「木の酒」の製造所が全国の中山間地域に生まれ、地域食材やジビエとのコラボレーションなど地域での複合的な産業創出に発展し、地域活性化が期待される。

「木の酒」とは？・・・木と水を混ぜ、糖化発酵させて造る



背景と目的

H31スタート



- ・地域材の新しい活用
- ・林業の6次産業化による山村地域経済の活性化

「木の酒」の開発

目的 山村地域の雇用創出
国産材の需要拡大

問題点：「木の酒」に関する安全性データが無く、消費者にお届けできない。

問題解決のための研究内容

品質向上のための製造条件の検討

品質向上のための製造工程の改良、実用化支援準備
スギ、シラカンバ、サクラ、ミズナラなど4樹種以上

食としての安全性の確認

食器、保存容器に使われている樹種を選定しているが、
食経験がないため、安全性に関する知見を蓄積する

香り成分の解析

香り分析結果を製造工程の改良にフィードバック

達成目標

**2022年までに
山村の事業者へ
技術移転するための
準備を完了させる。**



成果

品質の高い「木の酒」の
実用レベルの製造技術

+

「木の酒」の安全性に
関する科学的知見

+

「木の酒」の最大の特徴を
構成する香り成分に
関する基礎的知見

期待される効果・貢献

山村地域の産業創出
山村地域と都市住民の交流の活性化・食文化の新しい展開