



AgVenture
Lab



JAおきなわ

OIST

Innovation

2023年7月20日

一般社団法人 AgVenture Lab (あぐラボ)

沖縄県農業協同組合 (JA おきなわ)

沖縄科学技術大学院大学 (OIST)

国産原料にこだわり、環境や健康に配慮した

『異端児エール』第2弾、新登場！

一般社団法人 AgVenture Lab (所在：東京都千代田区、代表理事理事長：荻野浩輝、以下「あぐラボ」) と、沖縄県農業協同組合 (所在：沖縄県那覇市、代表理事理事長：前田典男、以下「JA おきなわ」) は、沖縄科学技術大学院大学 (所在：沖縄県国頭郡恩納村、理事長兼学長：カリン・マルキデス、以下「OIST」) と連携し、オリジナルクラフトビール『異端児エール～伊江島の黒糖と OIST 米の Black Belgian Porter～』を製造し、2023年7月20日 (木) より発売いたします。

このビールは、深いコクが特徴である伊江島の黒糖と、OIST の革新的な研究によって誕生した難消化米「ちゅらおとめ」、爽やかな香りや苦みをより深く楽しめる国産ホップを組み合わせ、“フードロスを考える”をコンセプトにして生まれた商品です。



■ 『異端児エール～伊江島の黒糖と OIST 米の Black Belgian Porter～』 概要

沖縄を感じる黒ビールができました。伊江島の黒糖と OIST 米「ちゅらおとめ」の異色なコラボビールは、国産フレッシュホップを使用した、コクとキレが特徴の忘れられない味になりました。もっと♡黒糖たべてほしいさあ。かりーさびら！

- ・ 品目：発泡酒 (麦芽使用率 50%以上)
- ・ 原材料：麦芽、黒糖 (沖縄県産)、OIST 米 (沖縄県産)、ホップ (与謝野町産含む)、アイリッシュ

ユモス

- ・アルコール度：5%
- ・製造者：株式会社 NI-WA（ニワ）Nakatsu brewery (<https://nakatsu-brewery.com/>)

<販売情報>

- ・販売場所：

沖縄県内 JA おきなわ A コープ モーレ店 : 名護市字伊差川 525
ゆいランド店 : 伊江村川平 150-3
首里石嶺店 : 那覇市首里石嶺町 4-7-1
とみえ〜る店 : 豊見城市上田 55
アトール店 : 南城市大里字仲間 1155
久米島店 : 久米島町字謝名堂 905-15 他

オンラインショップ：<https://nbrewery.base.shop/>

- ・価格：税別 980 円～
※離島店舗は価格が異なりますので、詳細は各店舗にお問い合わせください。
- ・発売日：7 月 20 日（木）（一部離島店舗を除く）

※異端児エール第 2 弾の完成を記念して、7 月 20 日（木）よりプレゼントキャンペーンを実施。
詳細はあぐラボ公式 Twitter (<https://twitter.com/AgventureLab>) を参照。

■黒糖の魅力と課題

黒糖は、今年で 400 年の長い歴史を誇る伝統的な特産品です。JA おきなわの黒糖は、5 つの島で生産・製造され、島ごとに異なる特徴を持っています。今回使用した伊江島の黒糖は、深いコクが特徴で飲み物によく合います。また、黒糖の製造は上白糖やグラニュー糖と比較して加工度が低いため、製造過程でのエネルギー使用量が少なく済むことや、原料であるさとうきびの搾りかすを、燃料として製造過程で再利用しているなど、環境負荷の低減にも貢献しています。

黒糖は、多くの魅力を持つ一方で、需要が減少し在庫余剰という問題に直面しています。黒糖の原料となるサトウキビの栽培は地元の農家にとって重要な収入源であり、特に離島の生活においては、黒糖の生産量を維持することが非常に重要です。

■OIST 米「ちゅらおとめ」とは

OIST 米「ちゅらおとめ」は、OIST が独自に研究・開発した難消化米であり、従来の米とは異なる特性を持っています。ブドウ糖に分解されにくい性質を持つデンプンを多く含む品種「アミロモチ」を亜熱帯地方で生産しやすく改良した新品種米で、肥満のみならず生活習慣病を予防する効果が期待されています。

・デザイナー 山崎氏のコメント

この度、ラベルデザインを担当させていただきました山崎です。今回デザインをするにあたって、

沖縄を代表する伝統的な染物技法「紅型」を参考にしました。南国らしいカラフルな配色と、沖縄の明るくおおらかな気風を表すかのような大胆な図柄が魅力の紅型は、フードロス問題と前向きに向きあう姿勢で作られたこのビールのコンセプトともマッチしていると思います。お手に取ってくださった方々に、少しでも異端児エールの魅力が伝わるデザインになっていたら嬉しく思います。

・異端児エールとは

異端児エールは、JA グループのイノベーションラボであるあぐラボが、消費者の皆さんにフードロスという社会課題について考えるきっかけを与えたい、関心を持ってもらいたい、という想いを込めて作ったオリジナルクラフトビールです。2022年9月に、第1弾として、出荷されずに熟成が進み食べごろを過ぎてしまったりんご・酒粕・国産ホップを使った『異端児エール~りんごと酒粕の HAZY IPA~』を製造しました。

・あぐラボについて (<https://agventurelab.or.jp>)

あぐラボは、2019年5月27日にJAグループの全国連8団体（全国農業協同組合中央会、全国農業協同組合連合会、全国共済農業協同組合連合会、農林中央金庫、一般社団法人家の光協会、株式会社日本農業新聞、全国厚生農業協同組合連合会、株式会社農協観光）が共同して開設したイノベーションラボです。

・JA おきなわについて (<https://www.ja-okinawa.or.jp/>)

JA おきなわは、農業・生活・信用・共済事業における総合的な事業活動を展開しております。2002年に県下27JAがひとつとなり、県単一JAとしてスタートしました。人々が連帯してお互いに助け合う「相互扶助」をモットーとし、農業振興を通じて「食料の安定供給」と「食の安全・安心」の貢献を目指します。組合員および地域に根差した事業活動を展開することで地域振興に寄与しJAとしての使命を全うしてまいります。

・OIST について (<https://www.oist.jp/ja>)

OIST は国内外から優れた人材を獲得して質の高い研究を行うことで、世界最高水準の研究拠点の形成を推進しています。世界の科学技術へ寄与するために日本政府の主導により 2011年に設立されました。先駆的大学院大学として、科学的知見の最先端を切り拓く研究を行い、次世代の科学研究をリードする研究者を育て、沖縄におけるイノベーションを促進する拠点としての役割を果たすことを使命としています。

【本件にかかるお問合せ先】

一般社団法人 AgVenture Lab 広報 後藤 Mail : info@agventurelab.or.jp