

「医果同源プラス」をベースに
使用した「津軽百年 しあわせりんごのお麦酒」



弘大・城田准教授新たに開発

リンゴ発泡酒

弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授（進化生態学）が、弘大生活協同組合と共同でリンゴの発泡酒「津軽百年 しあわせりんごのお麦酒」を開発した。がん予防効果などが期待されるポリフェノールを多く含む未熟果実入りのリンゴジュースに、りんごペクチンを加えた「医果同源プラス」をベースに使用。アルコール度を3%に抑え、飲みやすさを追求した。30日から東京の新宿高島屋で開かれる第5回「大学は美味しい!!」フェアに出品する。（齋絢一郎）

甘さ生かし飲みやすく

ペクチン配合、アルコール度数抑え

都内フェアで披露へ

城田准教授は同フェアに第1回から参加。これまで未熟果実入りのリンゴジュース「医果同源」やこのジュースを原料にしたリンゴの発泡酒「医果同源アップル・フリーユ」などを出品してきた。昨年の同フェアで、試飲した買い物客から「『医果同源』と『アップル』を混ぜたような酒ができないか」と言う要望を受けたのが、「津軽百年」の開発のきっかけ。製造は「アップル」と同じくオニコウベ（宮城県大崎市）が担当し、「アップル」のアルコール度数4・5%に対して「津軽百年」は3%と控えめ。城田准教授は「甘みを生かした、ほ

んのり幸せな気分になる酒」と仕上がりに自信を見せる。330ミリ入り瓶を限定2000本製造。1本881円。25日に「医果同源りんご機能研究所」のホームページで販売を始め、30日からは県内の「アップル・フリーユ」取り扱い店でも販売する。