vinetur

冈山理科大学欲将新葡萄酿成家乡葡萄酒

该项目围绕 Muscut Shiragai 展开，这个品种已于2025年获准登记，并使用在冈山发现的酵母发酵。

2026年9月29日星期二



冈山理科大学正推动将一种新育成葡萄转化为扎根当地的葡萄酒，随着该校将教学、研究与产品开发相结合的十年努力持续推进，日本不断成长的葡萄酒行业也在其中受益。

学校在一份公告中表示，其葡萄栽培与酿造研究所目前聚焦于采用 Muscut Shiragai 酿造的葡萄酒。Muscut Shiragai 是一种新葡萄品种，由冈山县高梁川流域原生野生葡萄 Shiraga-budo 与 Muscat of Alexandria 杂交育成。学校称，日本农林水产省已于2025年受理该葡萄作为新品种的登记申请。

该项目以大学位于冈山的校区为基地，葡萄栽培与酿造研究所于2017年4月在此设立。该研究所作为同年启动的更广泛 Wine Project Program 的一部分而创建，将课堂教学与葡萄种植、酿酒和感官评

价结合起来。校方称，已有76名学生完成该项目并获得证书。

下一步目标是酿造一款与冈山紧密相连的葡萄酒，不仅体现在葡萄本身，也体现在发酵环节。该校教授、研究所所长金子明弘表示，他希望使用学校在当地发现的酵母，以 Muscut Shiragai 酿酒。校方称，金子希望这种完全本地化的葡萄酒能够为地区注入活力。

这一重点反映出日本葡萄酒的更广泛趋势，近年来这一领域在海外获得了更多关注。它对饮料行业也可能具有重要意义。一种刚登记、并具备鲜明地域属性的葡萄，最终或许能为酒庄提供另一种差异化产品、建立更本地化供应链，以及探索更适合特定种植条件的品种。对于生产者而言，这类品种开发不仅关乎品牌塑造，也关乎长期研究与韧性。

学校称，Muscut Shiragai 品种于2022年9月由以研究所名誉教授、前所长星野拓司为首的研究团队育成。该育种工作是更大规模学术项目的一部分，学校表示该项目旨在同时支持科研与产业。研究所实验室配备用于香气和化学分析的气相和液相色谱仪、用于测定酒精含量的仪器，以及用于研究葡萄酒颜色和浓度的分光光度计。

从项目启动之初，相关设计就是为了在完整生产链上培养学生。大一学生先学习葡萄、葡萄酒、葡萄栽培和酿造学导论课程，之后转入更具实践性的工作，包括葡萄园作业、发酵和品鉴。学校还利用该项目将学生与商业生产者及当地活动联系起来。

自研究所成立的第一年起，科研与外联便是这一做法的一部分。校方称，首届葡萄栽培与酿造研讨会邀请了来自啤酒厂、酒庄及其他行业组织的专家，探讨日本葡萄酒和清酒的科学。该研讨会每年举办一次，持续到2019学年，随后因新冠疫情而中断。

学校的葡萄酒与发酵工作也已不再局限于葡萄。2025年，研究所与冈山县浅口市的 Kamikokoro Sake Brewery 合作，利用从 Muscat of Alexandria 葡萄中分离出的酵母，开发了一款名为 Kamikokoro 的纯米吟酿清酒，校方称。另一个项目中，研究人员与冈山县立大学及其他合作方合作，使用从蟋蟀中分离出的酵母酿造葡萄酒，这项实验因其非同寻常的发酵微生物来源而受到关注。

研究所还尝试将其工作带入冈山的公共活动中。校方称，学生酿造的葡萄酒被用于2023年 “Wine ni Koishite Tokimeite” 活动的开幕祝酒，该活动被其描述为该县规模最大的葡萄酒节之一。学生还参加了社区振兴活动 “Hokancho Akinight”，并在活动中设摊，提供合作机构 Funato Winery 的葡萄汁样品。

这些活动表明，该大学正试图在当地饮品经济中扮演角色。学校并未将该项目局限于学术研究，而是将其定位为学生、种植者、酒庄、酿酒商和市政合作伙伴之间的桥梁。在许多生产者都希望建立更强地域认同的市场中，如果商业化生产取得进展，一种由当地遗传材料培育、并配以本地酵母的葡萄，或许会成为一个有用的范例。

大学还提到，其教师与外部生产商合作所获得的国际认可。校方称，2025年，在金子监督下由 Kamikokoro Sake Brewery 生产的 “Junmai -eme-” 清酒在 Kura Master 上获得白金奖。Kura Master 是一项由法国专业人士担任评审、评选日本酒类饮品的法国比赛。根据校方说法，次年，由金子监督、使用冈山县井原市种植的葡萄酿造并由 Yokohama Winery 生产的 “Aldebaran” 葡萄酒，在2026年 Kura Master 赛事的 Muscat Bailey A 类别中获得金奖。

对于学校而言，这些奖项支持了其主张：在学术环境中形成的技术专长能够延伸到面向市场的产品中。

对更广泛的饮料行业而言，这也表明，日本地方葡萄酒和清酒项目正越来越多地在兼顾地方认同和国际认可的框架下推进。

学校称，Wine Project Program 现已进入第二个十年。其既定目标是，在推进日本葡萄酒科学发展的同时，持续培养能够支持地区产业的人才。下一阶段的核心，是努力将 Muscut Shiragai 从育种成果转化为成品酒瓶，并尽可能使用根植于冈山本地的原料和研究。