

山林から「木の酒」までの商用規模でのプロセスフロー の構築とモデル事業提案

森林総合研究所は世界で初めて木からお酒を造る技術を開発しました。この新技術によって、樹木から中山間地域の新たな特産品になりうるお酒という高付加価値な製品ができるようになりました。「木の酒」の社会実装によって、樹木の価値、魅力を高め、国産材需要、山村振興、林業成長産業化の起爆剤となることを目指します。



「木の酒」の試験製造に取り組んでいる主な5樹種



「スギ」
ウッディ
杉櫨の香り



「シラカンバ」
フルーティ
甘い果実様の
香り



「ミズナラ」
ウッディ
ウイスキー樽
の香り



「クロモジ」
フローラル
柑橘系の
爽やかな香り

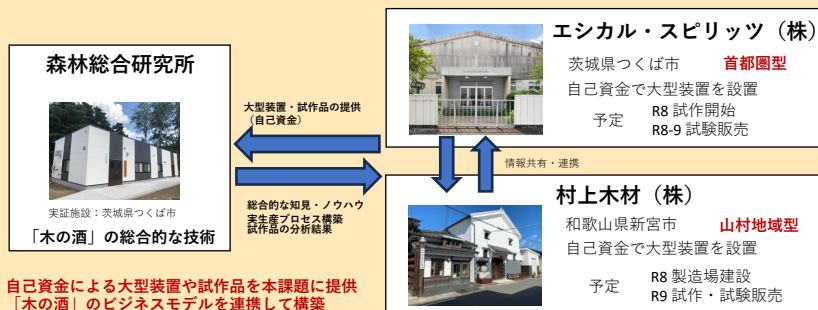


「ヤマザクラ」
フルーティ
桜餅を連想する
華やかな香り

実生産規模の製造プロセス構築に向けた課題



研究実施体制：「木の酒」研究コンソーシアム



成果活用ロゴマーク



森林総合研究所と「木の酒」に関する特許実施許諾契約を締結し、森林総研法で「木の酒」を製造販売する酒造メーカーは、この成果利活用ロゴマークを使用することができます。木そのものを直接糖化発酵して造られた「木の酒」の証明にもなるため、消費者に安心・納得できる「木の酒」製品であることを示すことができます。

連携を希望する業種・分野

- ・国産材製造業
- ・山林所有者
- ・酒造メーカー
- ・木の酒の事業化で山村振興を検討する地方自治体

連絡先

国立研究開発法人森林研究・整備機構
森林総合研究所 企画部 広報普及科
Email: kouho@ffpri.affrc.go.jp