



エンマー小麦使用の
たおやかな現代ビール

WHITE NILE

紀元前8000年ころ古代エジプトで栽培されていた「エンマー小麦」を現代によみがえらせ、麦芽とともに京都の名水・伏水で仕込んだ現代ビール“WHITE NILE”。

悠久の時の流れを“肴”にたおやかな風味をじっくり味わってください。

■参考小売価格 429円(税別)

原材料:麦芽・ホップ・エンマー小麦 アルコール分:5% 内容量:330ml



デュラム小麦使用の
さわやかな発泡酒

BLUE NILE

古代エジプトで栽培されていた「デュラム小麦」(エンマー小麦の近縁種)と麦芽を主原料に使用し、東アジア原産で特に日本で広く栽培されている「ゆず」と地中海東部原産の香辛料「コリアンダー」を副原料として醸された発泡酒“BLUE NILE”。古代エジプト、地中海、そして日本という三つの文明が作りだす華やかでさわやかな香りと味をお楽しみください。

■参考小売価格 429円(税別)

原材料:麦芽(麦芽使用率78%以上)・ホップ・デュラム小麦・ゆず・コリアンダー アルコール分:5% 内容量:330ml



ピラミダーレ小麦使用の
まろやかな赤銅色ビール

RUBY NILE

古代エジプトで生まれ1920年頃まで栽培されていた謎の小麦「ピラミダーレ」。この小麦をよみがえらせ、カラメル麦芽とともに醸造した赤銅色のハイアルコールビール“RUBY NILE”。まろやかな味と濃厚なフレーバーが特徴です。

■参考小売価格 429円(税別)

原材料:麦芽・ホップ・デュラム小麦(2009年夏ピラミダーレ小麦に変更予定) アルコール分:7% 内容量:330ml

早稲田大学のエジプト考古学と京都大学の植物遺伝学。
二つの知の出会いでよみがえった古代エジプト文明の知恵。
京都の地下水で実現した三つの風味をこころゆくまでお楽しみください。



ウジャトの眼

もともとの意は、闘いで傷ついたホルス神の眼が神々の力で治癒したという神話から出たもの。古代エジプトでの一般的な意味は、完全なもの、健全なこと、強さを示す。悪から守るといった意味をもっている。その一例として、氾濫していたナイル川の水をもとに戻して農地を回復するという意味に転用された。

サイバー大学学長(早稲田大学客員教授)
吉村作治

くつろぎ、うるおい、かがやく。

黄桜株式会社

京都市伏見区塩屋町223

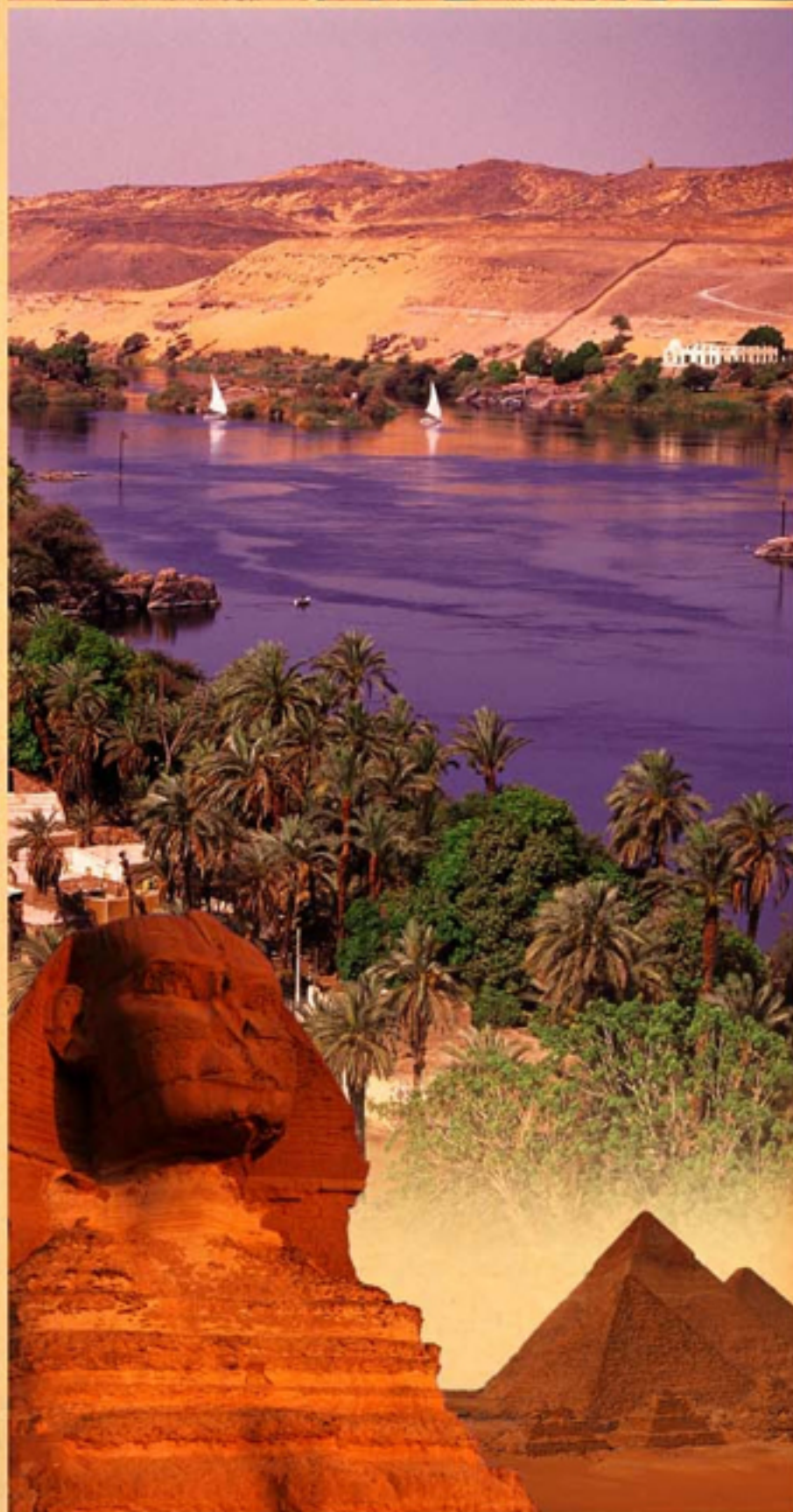
ホームページ <http://www.kizakura.co.jp/>

エジプト考古学と植物遺伝学
———
すべてはその出会いから始まった。

早稲田大学 Waseda University × 京都大学 Kyoto University

共同開発の
ビール系飲料

WHITE NILE・BLUE NILE・RUBY NILE



NILE 物語

WHITE、BLUE…… そして RUBY。

吉村作治教授が “古代エジプトビール”を再現！

エジプト考古学の権威である早稲田大学の吉村作治教授(現・サイバー大学学長)は、2002年、ある企業との共同研究において壁画をもとにあらゆる考古学的分析を駆使し、“古代エジプトビール”を再現することに成功されました。吉村教授は古代エジプトで“ビール醸造”に使用されていた麦が「エンマー小麦」であることも明らかにされましたが、古代種エンマー小麦は世界のどこでもほとんど栽培されておらず、この小麦を使って“古代エジプトビール”を製造することは不可能と思われました。

幻のエンマー小麦は、 京都大学に更新保存されていた！

ところが日本国内にそれがあったのです。場所は京都大学大学院農学研究科栽培植物起原学研究室。文化勲章受賞の世界的遺伝学者である木原均教授(1893~1986)が創設したこの伝統ある研究室は、世界中から収集した

小麦種子1万系統を更新保存していました。エンマー小麦は(京都大学大サハラ学術探検隊)によるエチオピアでの収集以来、40年近い時を経て上記企業が栽培することになりました。こうして2004年エンマー小麦を使用した“古代エジプトビール”が現代によみがえったのでした。



エンマー小麦

“古代エジプトビール”から現代ビール “WHITE NILE”へ！

この成果に着目し、大学の知の社会還元として世の中に提供したいと考えたのが、京都大学の尾池和夫総長でした。しかし、再現された“古代エジプトビール”は決して現代人の嗜好に合うものではありませんでした。ここで伏木亨農学研究科教授が着想したのが「エンマー小麦を用い、最先端技術で醸造したおいしい現代ビール」というコンセプト。そして尾池総長が早稲田大学の白井克彦総長に呼びかけ、両大学でビールを共同開発する計画がまとまります。京都大学は伏木教授を代表とする研究チームを発足させ、清酒メーカーの黄桜株式会社に近縁種のデュラム小麦を用いたビールの試作を依頼しました。同社は2005年12月、デュラム小麦を使った独特の風味の現代ビール“WHITE NILE”を完成させ、2006年4月の発売に至りました。エンマー小麦は京都大学附属農場(大阪府高槻市)が栽培方法を確立した後、特別栽培農法で注目されている有限会社田中農場(鳥取県八頭町)に量産を依頼。そして2007年夏にエンマー小麦を用いた新“WHITE NILE”の発売にこぎつけることができました。65%まで精麦したエンマー小麦種子を使った新“WHITENILE”は、従来の“WHITENILE”よりもさらに洗練されたたおやかな風味が好評です。

デュラム小麦入り発泡酒“BLUE NILE” そしてピラミダーレ小麦入りビール “RUBY NILE”の誕生！

さらに、両大学は“古代エジプトに起源をもつさわやかな和の香りのアルコール飲料”というコンセプトを設定、“WHITE NILE”につぐアイテムの開発に取り組み、デュラム小麦と麦芽を主原料にミカン科の「ゆず」とセリ科の「コリアンダー」を副原料とした発泡酒“BLUE NILE”を2007年夏に発売しました。“BLUE NILE”は時空を超えて絶妙にブレンドされた香りと味が特徴です。

そしてこの度、古代より1920年ごろまでエジプトで栽培されていたにもかかわらず、種として認められることなく終わった謎の小麦「ピラミダーレ」が栽培植物起原学研究室の保存庫からよみがえりました。赤銅色のハイアルコールビールは、その名も“RUBY NILE”。そのまろやかな味と濃厚なフレーバーを是非お試しください。

ピラミダーレ小麦は増産中のため、当面デュラム小麦で代用し、2009年夏にピラミダーレ小麦使用の“RUBY NILE”を発売いたします。



ピラミダーレ小麦