

**【地域連携】耕作放棄地の解消と地域コミュニティの活性化を目指す
「京都フードテックエキスポ2024」に出展
～明治時代の古品種大麦を復活させ、クラフトビール「京 TANABEER」へ～**

摂南大学（学長：久保康之）は、地域連携と農業振興を目指す取り組みの一環として、「京都フードテックエキスポ2024」に出展します。農学部と国際学部の学生および教員が参加する「京都ゴールデンメロン倶楽部」では、明治時代に栽培されていた京田辺市の古品種大麦「ゴールデンメロン」の復活を目指し、学生が大麦栽培からクラフトビールの醸造、販売まで行ってきました。この取り組みは、地域の農業振興と伝統作物の復活、そして新たな食文化の創造を目指しています。

【本件のポイント】

- 地域連携と農業振興を目指す取り組みの一環として、「京都フードテックエキスポ2024」に出展
- 明治時代の京田辺市の古品種大麦「ゴールデンメロン」を復活させ、クラフトビール「京 TANABEER」を開発
- 耕作放棄地の解消と地域コミュニティの活性化を目指し、地元の方々と共に学生が大麦栽培から醸造、販売までを一貫して実施



大麦の収穫に集まった地元の方々と学生たち

■古品種大麦「ゴールデンメロン」復活の背景

明治時代、政府によるビール大麦国産化の呼びかけに応じ、京田辺市の農家・田宮龍太郎氏が「ゴールデンメロン」の栽培方法を開発しました。これにより、京都でのビール大麦生産が飛躍的に発展。しかし、第二次世界大戦後、大手ビールメーカーが輸入麦芽の使用に切り替えたことで、京田辺市でのビール大麦生産は途絶えてしまいました。

京都ゴールデンメロン倶楽部は、近年、クラフトビールの人気やジャパニーズウイスキーの世界的評価の高まりを受け、京田辺市は輸入麦芽への依存に疑問を抱くようになりました。そこで、「ゴールデンメロン」大麦栽培の復活を試みるとともに、増加する耕作放棄地の有効活用を目指し活動を開始しました。

■大麦の栽培から販売までの全プロセスに従事！学生の実行力で地域活性化に貢献

わずか100粒の種子から始まった本プロジェクトは、4年の歳月をかけて100kgまで増産することに成功しました。本学は活動3年目となる2022年から参画。2023年3月に産官学が連携した「京都ゴールデンメロン倶楽部」が発足しました。学生は、種まきから麦踏み、収穫まで大麦の生産に貢献しました。その後、収穫した大麦を100%使用し、京田辺市の新たな特産品となる「京 TANABEER おんごろどんセゾン」というクラフトビールの開発に至りました。「京 TANABEER おんごろどんセゾン」という名前には、「ビールという新しい風を入れつつ、農業を守り、地域の文化を継承・発信していこう」という思いが込められています。フルーティーな香りとスパイシーな味が特徴のビールです。

2023年には製造資金調達のためクラウドファンディングを活用し、目標額の60万円を達成。更に、2024年7月には市内の商業施設であるランチ松井山手にて「京田辺クラフトビールまつり2024」を開催しました。学生はクラフトビールを地元の方々を知ってもらおうと現地販売を行い、わずか1時間程度で完売、来場者からも好評を得ました。

摂南大学農学部および国際学部の学生は、大麦の栽培から醸造、販売に至るまでの全プロセスに関わっています。農業技術や醸造の知識はもちろん、マーケティングや地域連携の実践的なスキルを活かし、「ゴールデンメロン」の復活に貢献しています。活動を通して、耕作放棄地の解消や地域コミュニティの再生、そして京都の新たな食文化の創造に貢献することを目指しています。

京都フードテックエキスポ2024では、「創って+呑んで+農地を守る『京 TANABEER』 ～古品種大麦でクラフトビールを作り、京田辺市の人も農地も元気にしたい!」をテーマに、これらの活動の詳細な紹介を行う予定です。今後、11月23日に京田辺大住地区の農地で大麦の種まきを予定しています。



2023年のビールお披露目会

7月に開催された「京田辺クラフトビールまつり2024」

▼京都ゴールデンメロン倶楽部 Instagram

https://www.instagram.com/kyoto_golden_melon_club/

■京都フードテックエキスポ2024 概要

イベント名 : 京都フードテックエキスポ2024
日時 : 2024年10月3日・4日 10:00~17:00
場所 : けいはんなオープンイノベーションセンター<KICK>
住所 : 〒619-0238 京都府相楽郡精華町精華台7丁目5-1
公式サイト : <https://smartcity.kyoto/expo2024/foodtech/>
