

## 養蜂学×地域産業：蜂蜜入りクラフトビールの開発と URA の役割

○神谷 俊郎（京都産業大学 研究機構 研究推進センター URA）

高橋 純一（京都産業大学 生命科学部 准教授／生態系サービス研究センター長）

### 1. はじめに

京都産業大学生態系サービスセンターは、京都府木津川市所在のクラフトビール醸造所〈ことことビール〉社<sup>1</sup>は、2025年、蜂蜜を素材に使った「京都蜂蜜クラフトビール」を開発した。以下はその事例報告である。

### 2. 背景

高橋純一准教授は、ミツバチやマルハナバチなど社会性昆虫の生態と保全を専門とし、またこれらハチの飼育を通じて得られる蜂蜜の特性を科学的に解明すべく研究に取り組んでいる（「養蜂学」）。また、その産業利用拡大の可能性を探るため、キャンパス内で採取した蜂蜜を用いた食品や化粧品の開発を進めており、これまで蜂蜜を添加した梅干し、飴、フロートなどの食品やハンドクリームの試作を行ってきた。

神谷俊郎は、2020年4月に京都産業大学初のURAとして着任した（京都大学学術研究室から移籍）。京産大では、コロナ禍による社会活動の停滞が解消された後、所属教員の研究成果を応用・社会実装する新たな可能性を模索していた。2024年、神谷URAが高橋研究室を訪問しこのことを伝えたところ、高橋准教授から「蜂蜜を入れてビールを作れないか」との提案があった。そこで神谷URAは、以前から知己を得ていた京都府木津川市のクラフトビール醸造所〈ことことビール〉社（板東智也社長<sup>2</sup>）に共同開発を打診し、快諾を得た。こうして、URAによる取り回しを通じて、産学連携事業「蜂蜜入りビールの開発」がスタートした。



### 3. 準備

高橋准教授は、京都産業大学内で活動する養蜂サークル「みつばち同好会 BooN!!!<sup>3</sup>」の顧問を務めており、今回のクラフトビール開発にも、この同好会に所属する3・4年次の学生（いずれも20歳以上）が参画し、また同会が飼育するミツバチの巣箱から採蜜した蜂蜜をクラフトビール醸造に使用することになった。さらにクラフトビール工場内の仕込み時の各作業工程、完成後の樽詰め・瓶詰め・ラベル貼り作業などに学生たちも関わるようになった。

- 2025年春 第1回打ち合わせ（於 ことことビール社）：神谷、高橋、学生らが同社工場を見学し、板東社長らからクラフトビール醸造の仕組みについてのレクチャーをうけた。
- 夏：第2回打ち合わせ（於 京都産業大学）：クラフトビール醸造仕込みについて検討、クラフトビールの味は、同社の既成商品であるヴァイツェンをベースに製造工程で蜂蜜を加えた製品にすることが決まった。また、醸造に向けたスケジュール、契約内容（販売方法・価格、ロイヤリティ）、ラベルデザインの方向性について検討された。
- 夏：BooN!!!学生による採蜜
- 秋：学生デザインのラベル完成、ネーミング決定

### 4. 資金調達

折しも〈京都知恵産業創造の森<sup>4</sup>〉の「産学公連携共同研究開発事業補助金」が公募されており、

1 ことことビール株式会社（社長他従業員1名）。〒619-0202 京都府木津川市山城町平尾三所塚58番地

<https://kotokotobeer.official.ec/>

2 坂東社長が京都産業大学の卒業生であること（2004年経済学部卒業）が、本事業開始の判断をスムーズにした。

3 みつばち同好会 BooN!!! <https://www.kyoto-su.ac.jp/wr-faculty/ls/boon.html>

4 京都知恵産業創造の森は、京都府・京都市・京都商工会議所などが連携して設立した一般社団法人。産業人材育成・スタートアップ支援・産学公連携・スマート社会の推進などを目的とする産業支援拠点。

各工程において学生が受け持つ作業に対する労賃・交通費や、試作品作成費用に充当するための補助金 20 万円を得るべく神谷 URA がこれに申請し、審査を経て採択を受けた。

## 5. 醸造

- **夏：仕込み**：ビールタンク（250ℓ）に、京産大で採蜜した蜂蜜 7kg を投入。
- **秋：完成**：まるやかな味わいのおいしいクラフトビールが出来上がった！同日、樽詰め（小瓶 330ml×750 本ぶん）、手作業によるラベル貼りなどを行う。

## 6. 契約

- ことごとビール社から京都産業大学に対して販売価格（税抜き）の 10%がロイヤリティとして支払われることで契約を正式に締結した。契約期間は 2026/3/31 まで（以降更新可能性あり）。

## 7. 販売、評価・評判

京都産業大学ではキャンパス内でアルコール類の販売が認められていないため、販売方法は通販（および同社店舗販売）のみとし、商品チラシ等から同社のオンラインショップ・ページに飛ぶ URL と QR コードを配する。

評価・評判がよく売り上げにも問題がなければ、引き続き同社の協力により蜂蜜入りクラフトビールの製造を続ける予定である。風味についても購入者からのフィードバックを受けながら工夫を加えて、より美味しいクラフトビールに育ててゆくことを目指す。

## 8. 今後の展望：地域連携と社会的意義と URA の役割

### • 地域連携地域福祉事業との連携

本事業から新たに、ビール瓶の回収・リユースに伴う「ラベルシール剥がし」作業の企画がスピンオフした。現在、回収された瓶のラベル剥がしは板東社長夫妻が手作業で行っており、大きな負担となっている（ラベルが剥がされていない場合、瓶洗浄業者が対応しない）。この課題について、神谷 URA<sup>5</sup>は木津川市に所在する複数の社会福祉法人事業所の担当者と協議を進め、障害者福祉事業として「ラベル剥がし」業務を（可能であれば「ラベル貼り」も含めて）これら事業所に委託するスキームを構築できないか、検討中である。

### • 地域産業振興に向けて：ささやかな一歩

本プロジェクトの目標は、京都・奈良という観光都市の中間に位置しながら地域資源に乏しい山城・相楽地域において、「京産大蜂蜜×木津川クラフトビール」を新たな地産品として確立することである。本事業は、規模こそ小さいものの、学術研究成果の社会還元、地域企業との協働、自治体からの資金援助、大学生の実践的学びなど、複数の側面を含む分野横断的なプロジェクトである。さらに、福祉事業との連携を視野に入れることで、地域産業のエコシステムを踏まえた「地域共創」のモデルケースとして発展させる可能性を持っている。

### • URA の役割

本事業は、京都産業大学の研究者が保有する研究資源（ミツバチ・蜂蜜）と、地域企業であるクラフトビール工房との共同によるコラボレーションである。地域大学の一研究室と小規模ブリュワリーが連携した本事業は、提案から企画、制作作業、完成・販売に至る各プロセスにおいて「小回り」が利き、判断の速さに特徴がある。

さらに、本事業は京都産業大学 URA が手掛けた最初の「産学連携」事例である。神谷 URA は、全体の企画、研究者からの要請を受けた連携企業との橋渡し、資金調達、商品完成後の広報展開において調整を担っており、URA の情報集約性、地域性、人的ネットワークが効果的に活かされた事例となっている。

### 【謝辞】

本事業は京都知恵産業創造の森「令和 7 年度地域連携支援事業補助金」の交付を受けて行われた。

本報告にご協力いただいたことごとビール株式会社の板東智也社長・みつ美ご夫妻、京都産業大学みつばち同好会 BooN!!! の諸君に感謝いたします。

---

5 神谷 URA は過去に当該地域の施設にヘルパーとして勤務していた経歴があり広く人脈を有するため、この事業提案についても素早く対応することができた。