

# 65 世界初、木そのものを直接糖化発酵して造る「木の酒」



WebA°-ジ°

## 技術のポイント

世界初の木そのものを直接糖化発酵して造る「木の酒」の製造技術を開発しました。樹種の違いにより、異なる風味や豊かな香りを持つ「木の酒」が製造できることを明らかにし、実証規模の製造施設で安定的な連続生産プロセスを確立しました。「木の酒」の基本的な安全性試験では問題となるデータは認められなかったことから、特許実施許諾契約を締結した企業・団体に対して実証製造施設を使った製造技術の研修を開始しています。

## 連携・橋渡しの方向

「木の酒」の事業化を検討する酒造メーカーおよび林業関係者への橋渡しを希望しています。

## 詳細情報

- ・ 森林総合研究所「木の酒」公式サイト  
<https://www.ffpri.affrc.go.jp/labs/kinosake/index.html>
- ・ 特許：特許第6846811号 樹木材料のリグノセルロースを原料としたアルコール飲料及びその製造方法
- ・ 論文等：RSC Advances, 10:39753-39762, (2020)

## 担当者

森林資源化学研究領域・大塚祐一郎



図1 試験製造した「木の酒」

試験製造した「木の酒」の写真

左からスギ、シラカンバ、ヤマザクラ、ミズナラ、クロモジ

手前側が蒸留酒、奥側が醸造酒

## 謝辞

本研究は、イノベーション創出強化研究推進事業(基礎ステージ)世界初！樹(き)から造る「木の酒」の開発(令和元年度～3年度)、イノベーション創出強化研究推進事業(応用ステージ)木の酒の社会実装に向けた製造プロセスの開発と山村地域での事業条件の検討(令和4年度～6年度)により実施しました。

## 森林産業実用化カタログ2025



### お問合せ先

国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所  
社会実装推進・知財戦略室

E-mail: [sangaku@ffpri.affrc.go.jp](mailto:sangaku@ffpri.affrc.go.jp)

URL: <https://www.ffpri.affrc.go.jp/sangakukan/index.html>