

# 次代を つくる



京都大学国際融合  
創造センター教授  
澤田芳郎さん

06年4月11日、京都大学と早稲田大学、黄桜酒造は、古代エジプトから続く小麦を原材料の一部とするビール「ホワイトナイル」を開発した、と発表しました。発端は1年前。あるビールメーカーが吉村作治早大教授(当時)の指導で、京大提供の小麦種子を利用して古代エジプトのアルコール飲料を再現しました。それをネット上で見つけた尾池和夫京大総長から、京大関

係のレストランで提供できないかという着想が、産学連携コーディネートを担当する私の職場に届いたので。以来、尾池「プロデューサー」の下、私と同僚が本件に従事しました。

## ホワイトナイル

結局そのアルコール飲料ではなく、同じ材料を使い最先端技術で醸造した地ビールを開発して、黄桜が発売。ブームの中、年末までに6万本を売り上げました。ホワイトナイルの成功は吉村教授のネームバリューによるところが大きかったのですが、尾池総長の「古代エジプトの知恵が京都の

水を機に現代にみえる」というコンセプトにも訴求力がありました。国立大と私立大の提携、「ビール」という目に見える形での知の社会還元も評価されました。さらに京大農学研究科伏木亨教授らによる期待を裏切らない美味が決定的だったと思います。両大学1本10円ずつのロイヤルティーでは人件費などの投入コストは回収できません。しかし、広報プロジェクトとして大きな意味がありました。本ビールが注目を集めたことは、社会における大学のポジションが大きく変わつつあることを示しています。

さわだ・よしろう 1954年大阪府生まれ。京都大学農学部卒、教育学研究科修士課程修了。未来工学研究所研究員、京都大学助手、愛知教育大学助教授、教授を経て、01年京都大学国際融合創造センター教授。

題字は堀場雅夫・堀場製作所最高顧問