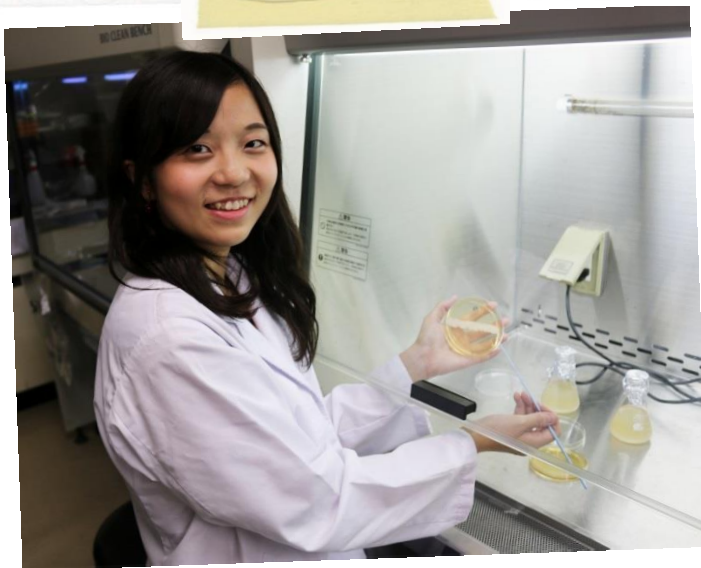


バニラの香りの焼酎を開発中！



鎌田 侑花さん

工学部 物質生命化学科 4年  
出身高校：長崎北高校

## キミスゴ! POINT

## 芳醇なバニラの香りの焼酎を 開発しています！

Q バニラの香りの焼酎って？

A 企業から研究室に依頼があり、卒業研究として、**熟成過程で酵母の力によって自然とバニラの香り**がつく焼酎の開発に取り組んでいます。鍵は、バニラの香りの主成分「バニリン」。向日葵やブドウなどさまざまな植物から、「バニリン」を多く生成する酵母を選抜しているところです。

Q 酵母に興味を持ったのは？

A 有機化学に興味を持ったのは、高校生の時です。実験がしたくて、この学科を選びました。

「発酵研究会」に所属し、古賀市特産の紫人参を使った化粧品「満肌」や、うきは産のトマトで作ったお酢のドレッシングなどを地域の方々と開発しました。市のイベントで無料配布しましたが、どちらも好評だったんですよ！



Q 「発酵研究会」って楽しそうですね？

A 発酵に興味がある仲間が集まった約15人のサークルで、**酵母を使った発酵食品や化粧品**の開発をしています。

3年生の時には、**全体リーダー**として、メンバーとのコミュニケーションを重視し、**誰でも意見が言える環境づくり**に努めてきました。

11月の香椎祭では模擬店を出店。つぶしたじゃがいもと小麦粉を混ぜた生地にチーズを入れた「チーズいももち」を販売。売れ行きも好調でした！



Q モットーは？

A 「**失敗を恐れず、楽しむこと**」です。実験は失敗がつきものですが、失敗を恐れていては、何も成果は得られません。その失敗を次に生かしながら実験を楽しむことが大事だと考えています。たくさん失敗した時ほど、成功の喜びは大きいです。

Q 今後は？

A 焼酎開発については、秋までに酵母の選抜を終え、冬には焼酎の仕込みに着手したいと考えています。卒業後は、食品製造会社に就職予定です。「発酵研究会」でさまざまな開発に携わったのがきっかけで、「**モノづくり**」の面白さに目覚めました。グルメ旅が趣味ということもあり、卒業後も楽しみです。