

## 【KGU 乾杯プロジェクト】K-biz 横浜スカーフプロジェクト連携企画 KGU シュメールと KGU エールが完成！

関東学院大学（本部：神奈川県横浜市金沢区／学長：小山巖也）は、株式会社スイベルアンドノット（所在地：東京都武蔵野市／代表：見木久夫）と連携し、キャンパス内で育てたホップを使用して醸造したオリジナルビールを完成させました。

本企画は、2025年より「KGU 乾杯プロジェクト」として始動しています。第1弾となる今回は、古代メソポタミアのシュメール文明で誕生した世界最古のビール（シュメールビール）の再現を目指し取り組んできました。キリスト教の基盤とされている古代メソポタミアの時代、ビールは単なる飲み物ではなく、生活に深く根付いた重要なものであり、神聖な儀式にも用いられていました。大学宗教主事で国際文化学部高井啓介教授の研究によると、旧約聖書に登場するアブラハムもその文化圏でビールを飲んでいただ可能性があり、中世の修道院では断食中の栄養源としてビールが用いられ、宗教改革者マルティン・ルターの妻も醸造に携わっていたとされています。

古代メソポタミアにおけるビールの醸造を司る女神を「ニンカシ」と呼び、粘土板には『女神ニンカシへの賛歌』として、ビール醸造の様子とその重要性が記されています。そこで、関東学院大学ならではのビールとして、ニンカシが醸造していたとされる、焼き上げたパン（バツピル）を大麦麦芽と混ぜ合わせ、なつめやしワインを加えて甕（かめ）の中で醸す芳醇な酒を再現した「KGU シュメール」を醸造しました。また、一般的なクラフトビールとの違いも探るべく「KGU エール」を醸造し、2種類のオリジナルビールのイメージに合わせたラベルデザインを施しました。



ラベルデザインに使用したのは、開港をきっかけに世界的な人気を博し、横浜の主要な輸出品であった横浜スカーフのデザインです。横浜スカーフのデザイン画のデータベース化および利活用について研究を行っている、経営学部経営学科小山ゼミナール「K-biz 横浜スカーフプロジェクト」と連携し、ビールの特徴に合ったデザイン画を選定しました。デザインは、人間共生学部共生デザイン学科小林ゼミナールの学生が考案し、「KGU シュメール」のラベル1種、「KGU エール」では全7種のラベルデザインを採用しています（次ページ参照）。

歴史をさかのぼると、日本のビール産業は1870年頃に横浜の山手で本格的に始まったとされています。また、横浜スカーフのデザイン画は地域の歴史や文化、産業の発展を物語っています。同じ地、同じ時代に横浜バプテスト神学校として創立した関東学院大学が、そうした歴史的背景を踏まえ、研究力を集結させたオリジナルビールです。両ビールは、横浜・関内キャンパス地下1階 BACON & Books & caféにて数量限定で提供いたします。「KGU 乾杯プロジェクト」第1弾となる KGU ビールをぜひお楽しみください。

【KGU 乾杯プロジェクト】K-biz 横浜スカーフプロジェクト連携企画

■KGU シュメール

フレーバー：シュメールビール

特徴：当時のシュメールビールはアルコール度数が低く、濁りがあるのが特徴。その特徴と近づけるため、アルコール度数を3%と一般的なビールのアルコール度数より低く設定し、色味は褐色としました。さらに、シュメールビールでは原料として硬いパンが用いられていた点を踏まえ、醸造時に食パンを使用し、表面を焦がすことで当時の硬いパンに近い風味と香ばしさを再現しました。ラベルには「始まり」を象徴するペイズリー柄のデザイン画を採用しています。

■KGUエール

フレーバー：ペールエール (PALE ALE)

特徴：香りが立ち上がる瞬間の華やかさ、口に含んだ際のフルーティな広がり、飲み込んだ後に残る柔らかな余韻と味わいが段階的に変化する特徴を持ちます。そこで、味わいを視覚的に表現するべく色彩の重なりやモチーフの動き、構図の奥行きなどをラベルデザインで表現しました。(全7種)



取材等に関するお問合せ先