

## 数学・情報数理学のチカラで学生がレシピデザインした クラフトビールを販売開始

3月7日（月）習志野市「むぎのいえ」店内提供

千葉大学大学院理学研究院 数学・情報数理学研究部門の萩原学教授と千葉大学の有志学生のチームは、クラフトビールのレシピデザインにあたり、フルーツ感・ノーブル感といった数値で表しにくい側面を数学・情報数理的に扱う手法を開発しました。さらにこの手法をもとに、学生がオリジナルのクラフトビールのレシピをデザインし、習志野市のブルワリー「むぎのいえ」の協力のもと完成させました。3月7日より同店内にて販売開始します。

### ■完成したビール「Chiba Dorado 0（チバドラドゼロ）」

エルドラドホップをふんだんに使用して、トロピカルノートのジューシーさと爽やかな苦みのあるアメリカンスタイル・ペールエールになりました。白い泡の下には、透き通った麦わら色のボディ。ピルスナー系大麦麦芽、カラメル麦芽、そして小麦麦芽のブレンドにより、奥行きのある甘味を感じられます。



「Chiba Dorado 0」

### ■背景とこれまでの取組み

萩原教授と千葉大学の学生たちは、2021年にクラフトビールプロジェクトを発足させ、今回がビール作り第2弾となります。今回初めての試みとして、学生がレシピ作りにも挑戦することとし、数学・情報数理学の活用によって「香り・雰囲気」といった数値化の困難な抽象概念を視覚化することで、ビール作り未経験者でも材料を選定できる独自手法を開発しました。この手法で初めてデザインされたレシピを、むぎのいえの協力のもと実際に醸造することとなり、レシピを作成した学生たち自ら仕込み作業にも参加しました。



店内のメニュー看板も学生が作成

### ■販売について

～ならしのクラフトビール～ むぎのいえ（習志野市谷津 4-6-33K&Y 時遊館 1階）にて、3月7日の営業より店内提供します。（無くなり次第終了）※ ボトル・缶などでの販売はありません。

### ■プロジェクトメンバーのコメント

#### 法政経学部2年 吉田優芽：

貴重な体験をさせて頂いた醸造所のむぎのいえに感謝しています。勉強会や醸造のお手伝いを通じて、クラフトビールの奥深さを垣間見ました。私たちの活動がクラフトビールを楽しむきっかけになってくれれば嬉しいです。

#### 大学院理学研究院 教授 萩原学：

ビールと数学を結びつける挑戦、学生達によるレシピ作りへの挑戦、クラフトビールコンテストへの挑戦、醸造所と大学による共同醸造への挑戦。様々な挑戦が形になりました。Chiba Dorado 0を通じて、千葉大学を身近に感じて頂ければ幸いです。

### 本件に関するお問い合わせ

#### 【販売に関すること】

～ならしのクラフトビール～ むぎのいえ 電話：047-429-8895

HP：<https://www.muginioie-beer.com/>

#### 【レシピ制作、その他に関すること】

千葉大学広報室 メール：[koho-press@chiba-u.jp](mailto:koho-press@chiba-u.jp) 電話：043-290-2018