

送信先 報道各位  
送信枚数 本紙を含めて2枚  
送信日 2024年4月15日



## ゴリラの「奇跡のみかん」がお酒になります！

平素は当財団の活動につきまして、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。  
当園のニシゴリラの放飼場に実った「奇跡のみかん」が澤田酒造(常滑市)の協力で、お酒になりました。日本モンキーセンター園内のショップや澤田酒造の通販サイトで数量限定販売をします。動物園で実ったみかんで作ったお酒を、ぜひご紹介ください。

### ■「奇跡のみかん」とは？

ニシゴリラ(オス、個体名「タロウ」)を飼育している放飼場にみかんの木が2本育っています。この木は飼料としてゴリラにあげたみかんに入っていたタネが、うんちと一緒に排出され、芽が出て成長したものです。

- ・みかんを食べた時にタネがかみ砕かれなかった奇跡。
  - ・毎日の飼育員の掃除でうんちと一緒に回収されなかった奇跡。
  - ・芽が出たあとに、放飼場の草刈りで抜かれなかったり、踏みつぶされなかったりした奇跡。
- そんな奇跡がかさなって木が成長して実ったみかんを、縁起物「奇跡のみかん」としてお正月に来園者へ数量限定で配布しています。今年のお正月は、2023年12月28日に摘み取りをして500個以上収穫できた中から配布しました。

### ■澤田酒造と日本モンキーセンターのご縁

2021年1月に放送された夕方のニュース番組(澤田酒造の麹室が火事で消失してしまい、再起のために奮闘しているという特集)で、副社長の澤田英敏さんが当園で販売している霊長類骨格手ぬぐいを頭にまいて仕事をしている姿が映っていました。澤田さんがご友人からいただいて愛用してくださっていたそうです。そのニュースがきっかけで、お互い苦境な立場を支えられたらと、作業時に使ってくださいと当園から手ぬぐいをお贈りしたり、酒蔵見学に行ったりと交流を深めました。

2021年12月にコラボラベル日本酒第1弾「爛猿(かんざる)」を販売し、今回は第8弾目となります。

### ■「奇跡のみかん」を使ったお酒

2023年12月28日に摘み取りをした「奇跡のみかん」の一部(93.24kg)を3ヶ月間、飼料倉庫(冷蔵庫)で熟成させ、3月29日、30日に澤田酒造へ日本モンキーセンターの職員2名がみかんを持って出向き、酒蔵のみなさんと一緒にみかんを手作業で搾りました。その場で搾った「奇跡のみかん」果汁とお酒を混ぜて、味を決めました。みかん果汁は熟成させたおかげか、酸味が少なく、まろやかで、加糖せずとも美味しいお酒に仕上がりました。

今までのコラボ日本酒は日本モンキーセンターオリジナルのラベルのみでしたが、今回はみかんの生産(無農薬、ほぼ無手入れ)からモンキーセンターが関わったお酒になります。

お酒の名称:タロウさんとこのみかんのおさけ

販売開始日:2024年4月20日(ニシゴリラのタロウの51歳の誕生日)

販売価格:1本500ml 2,800円(税込み)

販売本数:園内ミュージアムショップ90本、澤田酒造の通販サイト37本

園内の食事処「楽猿(らくえん)」50杯(炭酸割り)1杯500円

(93.24kgのみかんから澤田酒造の清酒(純米酒)と混ぜて500ml 132本のお酒ができました)

アルコール分は8%とやや高めです。そのままでも十分美味しいですが、炭酸で割っていただくとスッキリとした味わいで、お風呂上りや少し暑い日に最高です！



澤田酒造でのみかん酒作りのようす



みかんを搬入して、1つ1つきれいに洗います



ジューサーを使って、みかんを搾ります



きれいな色の果汁が搾れました



奇跡のみかに合う白老のお酒を選定



澤田酒造の社長、副社長と日本モンキーセンターの職員とできたばかりのお酒

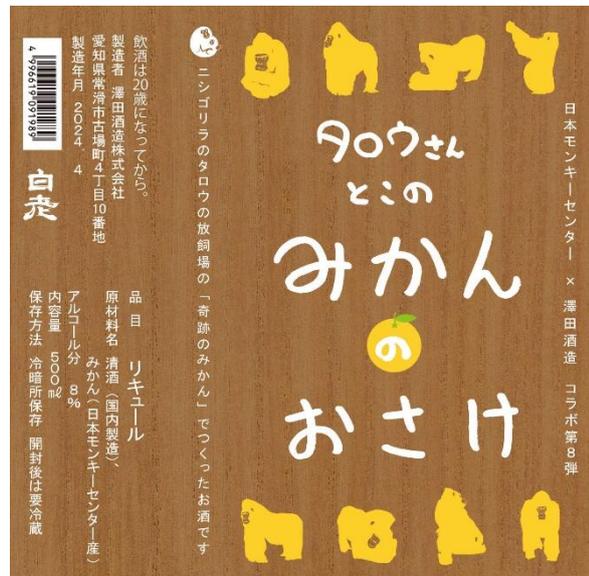


サンプル品の完成！



ニシゴリラのタロウとみかんの木

4月20日に51歳になります(国内飼育オスで最高齢;日本のオスゴリラの最高齢記録を更新)



お酒「タロウさんとこのみかんのおさけ」ラベル

本件に関するお問い合わせ先

公益財団法人日本モンキーセンター 〒484-0081 愛知県犬山市犬山官林 26

TEL:0568-61-2327 FAX:0568-62-6823 メール:info@j-monkey.jp

問い合わせ・取材申し込み担当:江藤、高野、綿貫、今井