

静岡県試験研究 10 大トピックス (工業技術研究所)

<p>タイトル</p>	<p>本県発！河津桜から分離した清酒用酵母を開発</p>	<p>研究課題名 期間</p>	<p>自然界からの新たな香味を有する清酒醸造用酵母の開発 平成 24～26 年度</p>
<p>所 属</p>	<p>工業技術研究所 沼津工業技術支援センター バイオ科</p>	<p>補職名 研究者名</p>	<p>主任研究員 勝山 聡 主任研究員 天野祥吾 上席研究員 岩原健二</p>
		<p>問合せ先</p>	<p>055-925-1101</p>
<p>研 究 概 要</p>	<p>〔背景・ねらい〕 近年、清酒業界は厳しい状況が続いており、本県酒造業界から、静岡県地酒のさらなる差別化及び商品幅の拡大を図りたいとの要望が寄せられている。そこで、新商品開発の推進及び酒造業界の発展・活性化に寄与することを目的とし、県酒造組合との共同研究により、本県の豊かな地域資源から選抜・分離した新たな本県独自の清酒用酵母（新規静岡酵母）の開発を行った。</p> <p>〔成果の内容・特徴〕</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 本県の豊かな地域資源からの清酒用酵母の分離に初めて取り組み、河津桜由来の酵母を開発した。 2 この酵母は、清酒醸造に必要な諸性質を組み合わせた 4 段階の酵母選抜試験、実験室規模とプラント規模の製造実証試験等によって開発した（図 1）。 3 この酵母により仕込んだ清酒は、やや低アルコール度数で、甘味と酸味等の味が濃く調和してこくがある、これまでの本県地酒にはない新しいタイプの清酒となった（表 1、写真 1）。 4 この酵母は実際の製造現場で使用でき、これを用いて仕込んだ清酒を県内酒造メーカー製造担当者及び学識経験者等で官能評価した結果、全体的な品質として難点のあるものではなかった。 <p>〔成果の活用・留意点〕</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 開発した河津桜由来の清酒用酵母は、県酒造組合を通じて県内酒造メーカーへ頒布するとともに、さらなる育種改良も進める。これにより、既存の静岡酵母を用いた清酒とは異なる新たなタイプの静岡県地酒の開発が期待できる。 2 約 3,100 サンプルを用いた大規模な酵母選抜試験を行ったため、上記酵母以外にも様々な酵母を分離しており、それらは清酒以外の発酵関連分野へも活用していく。 		

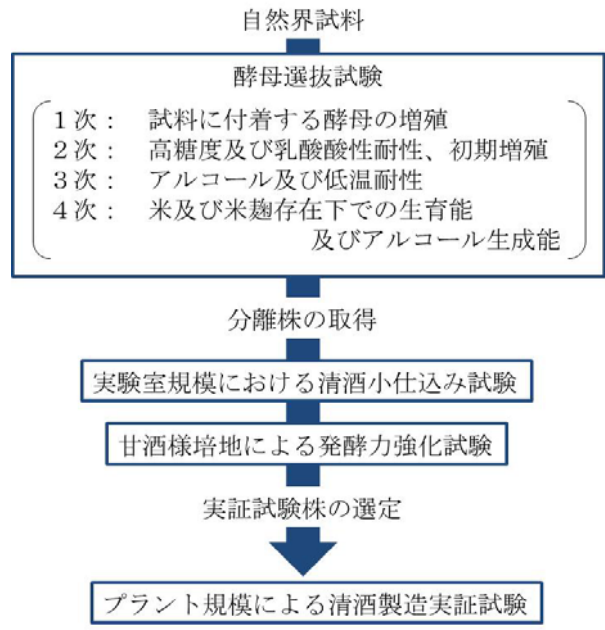


図 1 酵母開発の流れ

表 1 清酒製造実証試験における製成酒の成分

酵母	アルコール (%)	日本酒度**	酸度***
New-5*	15.60	- 1	1.3
分離株	12.85	- 41	3.1

*) 既存の静岡酵母のひとつ。
 分離株と同等の配合比にて製造した清酒を分析。
 **) 甘辛の指標。マイナスな程、甘口。
 ***) 清酒に含まれる有機酸量の指標。



写真 1 清酒製造実証試験の様子
 左：発酵中のもろみ、中：もろみの状況、右：上槽*中の試験酒
 *) 発酵後、清酒と酒粕を分離