

青森りんごで地場シードルを商品化

要約

青森りんごからいろいろなシードルを製造するために、原料、発酵法、酵母などの製造条件を検討し、商品化に結び付けました。

研究成果の概要

1. 背景・目的

青森県は日本一のりんごの生産量を誇りますが、地場のシードル（りんごを原料とした発泡性果実酒）醸造所はありませんでした。このため、りんごの高付加価値加工品であるシードルを製造するための諸条件について検討しました。

2. 内容

- 3醸造所が開設しました。
- 工場ごとに使用する酵母、パクチナーゼ製剤を決定しました。
- ビン内2次発酵の均一化、殺菌方法に関するデータを取得しました。
- 白神酵母s-9を選抜しました。
- 選抜した酵母は研究所で拡大培養し、企業の酒造に使われています。

3. 活用等

いろいろなシードル造りに対応できます。これからシードル造りを始めたい方は、ご相談ください。

表 選抜酵母の特性

	官能評価	アルコール耐性	亜硫酸耐性	ろ過性	発酵性
s-9 (選抜酵母)	特異臭は感じられず、良好	市販のワイン酵母より強い	市販のワイン酵母並	凝集性があり、ろ過しやすい	発酵スピードが速く、元気



写真 商品化例

関連情報

- (NPO) くろいし・ふるさと・りんご村醸造所、株式会社JR東日本青森商業開発(A-FACTORY)、株式会社百姓堂本舗(弘前シードル工房kimori)の3醸造所が開設し、多くの商品が誕生しました(写真)。
- シードル製造技術者は、すべて弘前地域研究所で製造技術を学んだ方々です。

弘前地域研究所 食品素材開発部

Tel. 0172-32-1466

E-mail kou_hirosaki@aomori-itc.or.jp

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

