

平成30年度の目玉研究等 弘前工業研究所

◆八甲田酵母で造るお酒の研究

【背景】

日本酒を作るときには『酵母 (*S. cerevisiae*)』という微生物が必要で、通常は日本酒用に育種された品種を用います。

しかし、もともと酵母は自然界に広く生息していて、『自然から分離した酵母』を使ってお酒を作ることできます。『自然から分離した酵母』を使った日本酒は、『日本酒用の酵母』を使ったものとは異なる香りや味になるので、これまでになかった香味の日本酒を作ることができます。

【目的】

八甲田山から分離した酵母(八甲田酵母)による新商品の開発を支援します。

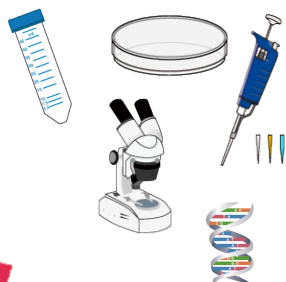
【H30目標】

美味しい酒造りの条件を決定し、酒造メーカーと一緒に日本酒を造ります。

【今後】

八甲田酵母で作った美味しい日本酒やシードルの製造と評価方法を確立していきます。

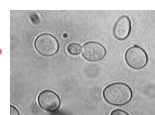
自然から分離した酵母が実用化されるまで



単一の酵母の分離



酵母の性能評価
小仕込み試験



八甲田酵母



実用化！

お問い合わせ

弘前工業研究所 食品素材開発部 (Tel: 0172-55-6740)

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

