

要約

白神山地や八甲田山などの自然から分離した酵母を使った、シードルや日本酒が商品化されました。

研究成果の概要

1 背景・目的

お酒を造るときに必要な酵母 (*S.cerevisiae*) は、通常は酒類用に育種されたものを使用しますが、自然界にも広く生息しています。

自然に生息している酵母は、通常とは異なる香味を持つお酒を生み出すことができ、その地域ならではの特徴を有する商品につながる可能性があります。

そこで、青森県内の自然から酵母を分離し、シードルや日本酒の製造に利用しました。



写真1 弘前大学白神酵母の醸造性能カタログ

2 内容

- 弘前大学と共同で白神山地から分離した多数の酵母の性能を評価して醸造性能カタログにまとめ、商品化を支援しました（写真1、2-①、④）。
- 八甲田山から分離した酵母の性能を評価し、日本酒の商品化を支援しました。
- 八戸工業高等専門学校・(有)関乃井酒造との共同研究により、椿山（平内町）から分離した酵母の性能を評価し、日本酒の商品化を支援しました（写真2-⑤）。
- もりやま園(株)との共同研究により、自社園地から分離した酵母の性能を評価し、シードルの商品化を支援しました（写真2-②）。
- (株)富士清ほりうちが弘前公園のサクラから分離した酵母の性能を評価し、商品化を支援しました（写真2-③）。



写真2 自然から分離した酵母を使った商品（一部）

3 活用等

弘前大学白神酵母の醸造性能カタログ及び八甲田山から分離した酵母の情報は、弘前工業研究所で提供しています。

関連情報

- 弘前大学白神酵母の取組については、ひろさき産学官連携フォーラム白神酵母研究会（事務局：弘前市商工部産業育成課、弘前大学研究・イノベーション推進機構）でも紹介しています。

弘前工業研究所 発酵食品開発部

Tel. 0172-55-6740

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



青森産技

あomorの未来
技術でサポート