

地域性と機能性の強化による県産酒類の高付加価値化

－世界に選ばれる青森の酒造り－

Addition of high value to alcoholic beverages by strengthening regionality and functionality

- For liquor of Aomori chosen from the world -

小倉 亮、長谷川 雄恒、宮木 博

地域性および機能性を強化し、県産酒類の高付加価値化を目指すため、清酒については、県独自の種麴の普及や、自然界から分離した地域有用微生物を用いた新しい生酏造り（仮称：青森生酏）を開発する。また、果実酒については、新規で簡便な原料りんご果汁の冷凍濃縮技術や、健康機能成分を多く含有するりんご酒製造法を開発する。

令和3年度は、青森生酏清酒の課題であった目的外清酒酵母の増殖抑制について検討した。従来、乳酸菌添加後、培養期間において酵母を添加していたが、乳酸菌添加と同時に酵母を添加する改良法により目的外の酵母の増殖を抑制できることを明らかにした（図1）。県産種麴「ゴールドG」および黒粕にならない「改変ゴールドG」については、種麴を委託製造し、これを希望する蔵に配布し、実地試験を行った。実地試験により本年度も1銘柄発売された（写真）。また、「ゴールドG」を加熱処理することで、チロシナーゼ活性を大きく低下することができ、黒粕を防止できる可能性を見出した（図2）。

果実酒については、三内丸山遺跡の地層から分離（(株)青い森工房、八戸工業高等専門学校）された酵母「ユメカモス」の果実酒醸造特性を調査し（図3）、試作酒の試飲会を開催した。「ユメカモス」を使用した果実酒が2社から発売された（写真）。

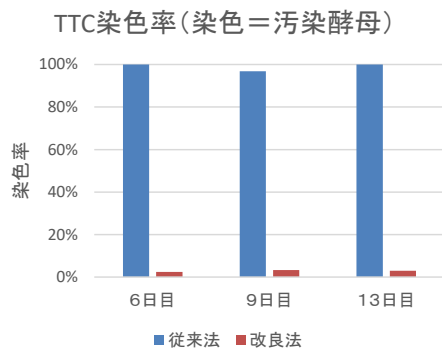


図1 改良法による目的外酵母の抑制

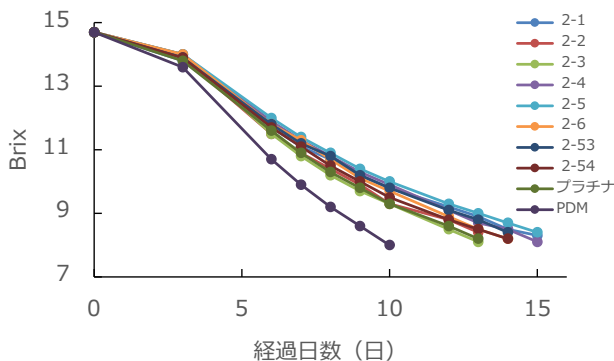


図3 「ユメカモス」酵母による果実酒発酵経過

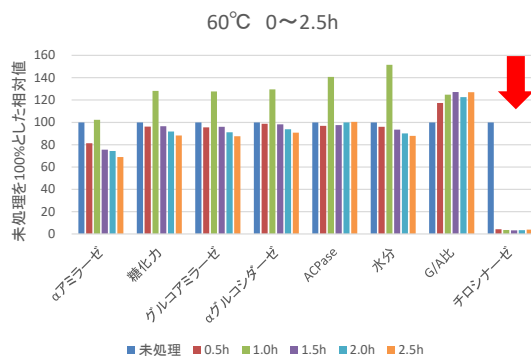


図2 加熱によるチロシナーゼ活性低減



写真 事業成果による商品化例