

# 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、依田 毅、宮木 博、齋藤 知明

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。

R2年度は、自然由来乳酸球菌および自然由来の酵母を添加した生酏・山麴製の清酒について、酒造メーカーとの共同研究により実地試験を行ったところ、添加していない清酒酵母の増殖が見られることもあり、安定醸造に向けてさらなる製法の改良が必要であることが示唆されたが、製造された清酒の品質に問題はなく、2社から商品化された（写真1）。また、昨年度に引き続き「ゴールドG」の種麴を製造し、使用を希望する酒造メーカーに配布した。配布先で製麴した麴の酵素力価を測定し、糖化力の高い麴が製造されていることを確認した。これによりゴールドGを使用したオール青森県産清酒が4社5銘柄商品化された（写真2）。果実酒については、部分溶解による濃縮法を10～20L規模にスケールアップし（図1）、Brixで約2倍に濃縮することができた。濃縮した果汁はBrix同様プロシアニジンも約2倍に濃縮されており（図2）、この果汁でシードルの試作を行い問題なく製造できることを確認した。また、りんごをそのまま凍結解凍後圧搾する方法を試み、特徴的な果汁が得られることを見出した。



写真1 生酏・山麴製法による商品化



写真2 ゴールドG使用による商品化

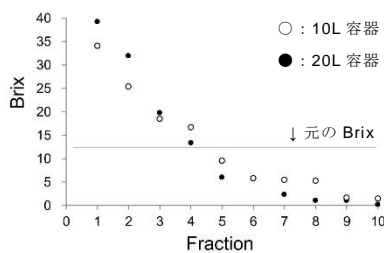


図1 部分溶解フラクションのBrix

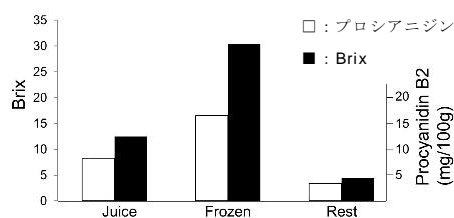


図2 スケールアップ試験のBrixとプロシアニジン