

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、齋藤 知明、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（ゴールドG、プラチナG）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（青森生酏）を開発する。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。

R4年度は、青森生酏製法における酒母製造時の速やかな昇温と追い水による低糖度化が自然由来酵母増殖促進に有効であることを明らかにした。また、ゴールドGを配布し、使用蔵では良好な製麴が行われていることを確認した。製麴の際、やや乾燥した蒸米を用いることで酵素バランスが向上することを見出した（図1）。プラチナGについては株式会社白神酒造との共同研究により実地試験を行った。三内丸山遺跡から分離された酵母「ユメカモス」の清酒への利用について検討し、乳酸を添加しない希薄酒母により清酒製造が可能であることを明らかにした。製成酒は低アルコールで高酸度の特徴的な酒質（図2）となった。

果実酒については、凍結後部分解凍（図3）の条件を最適化し、実用化に目処がついた。希薄果汁についても低アルコールタイプの果実酒、あるいは清涼飲料として利用可能であることを明らかにした。

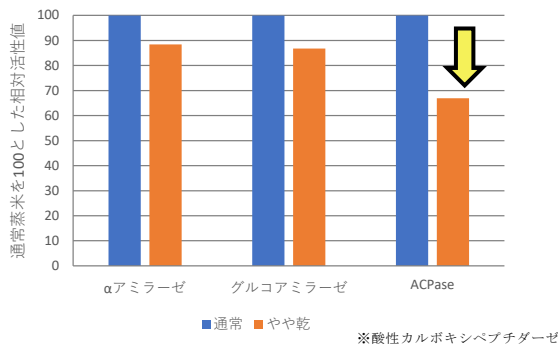


図1 ゴールドGの酵素力価

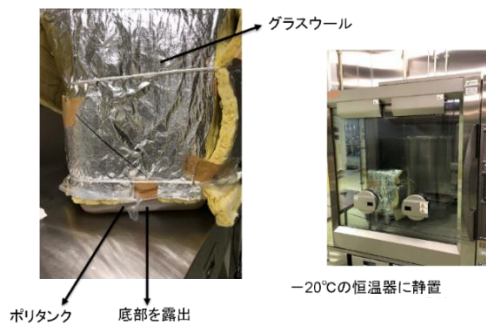


図3 実用化に即した凍結解凍試験

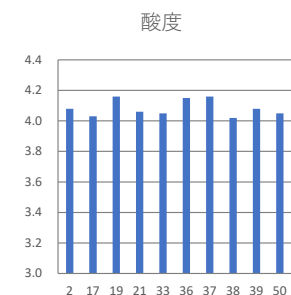
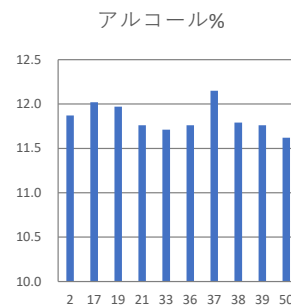


図2 「ユメカモス」による製成酒アルコール分と酸度（X軸数値は株ナンバー）