

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、木村 佳奈、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等）の普及や、自然界から分離した乳酸菌を用いた新しい生酛造りを開発する。果実酒については、新規で簡便な原料リンゴ果汁の冷凍濃縮技術や、健康機能性分を多く含有するリンゴ酒製造法を開発する。

R5年度は、乳酸菌の培養・保存条件等を検討した上で、使用を希望する県内酒造メーカー7社に配布した。共同研究あるいは工業ドクター制度により、実際の醸造現場での乳酸菌消長や製造経過について調査して製造指導を行い、問題なく良好な商品を製造することができた（写真）。県内自然由来乳酸菌を利用した製造法は、酒造組合により「まほろば乳酸菌仕込み」と名付けられ、今後ますます普及することが期待される。また県産種麴を製造し8社に配布、製造された米麴を分析し、良好な麴が製造できていることを確認した。

果実酒については、20Lポリタンクを使用し、凍結した果汁を雪中で解凍することで、小規模メーカーでも安価に効率的に、濃縮果汁および希薄果汁を得ることが出来ることを示した（図1）。また、皮や種ごと発酵する「醸し発酵」では、果汁で発酵した時よりも健康機能性分（プロシアニン）が多く含有されることを明らかにした（図2）。



写真 まほろば乳酸菌仕込みの商品
（一部）

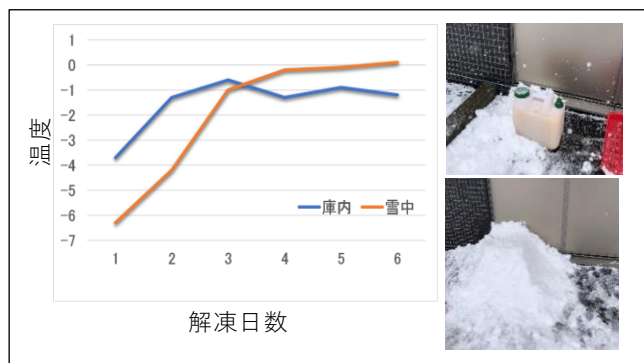


図1 0℃庫内と雪中での凍結果汁温度変化比較

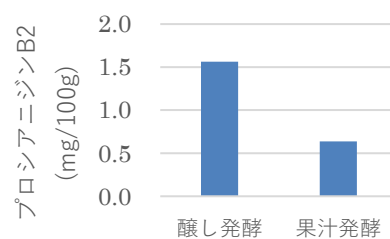


図2 醸し発酵と果汁発酵のプロシアニン含量