

要約

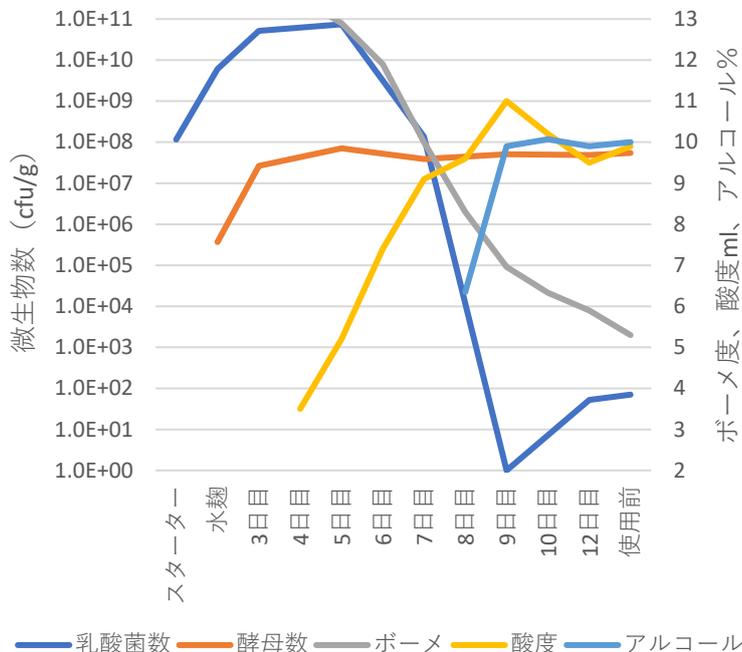
白神山地および八甲田山から乳酸菌を分離・選抜し、清酒製造に活用しました。

## 研究成果の概要

### 1 背景・目的

清酒の伝統的な作り方である「生酏（きもと）造り」は乳酸菌の働きをうまく利用する製法です。生酏造りによる清酒は複雑な酸味やコクがあり、近年人気が高まっていますが、製造するのに時間がかかることや、品質が不安定になりがちであることなどの課題があります。

そこで、青森県内の自然の中から分離したたくさんの乳酸菌の中から、生酏造りに適した株を選抜し、これを活用することで、製造期間を短縮し、品質を安定化することを目的として研究を行いました。



実地醸造における酒母成分経過

### 2 内容

白神山地および八甲田山から乳酸菌85株を分離し、清酒条件において低温で増殖が速く、酒母中のアルコールで死滅する2株を選抜しました。

清酒の酒母（清酒造りのスターター）は、通常の生酏造りでは4週間程度かかりますが、選抜した乳酸菌を添加することで、10日～2週間程度に短縮出来ました（図1）。また、その酒母を使って良好な清酒を製造できることを確認しました。



写真1 選抜乳酸菌による清酒(一部)

### 3 活用等

選抜乳酸菌は、県内7社が使用し多数の清酒が商品化されています。（写真1）

## 関連情報

- 県内自然から分離した乳酸菌を用いた清酒造りは、青森県酒造組合により『まほろば乳酸菌仕込み』と名付けられました。

