

挑め!

# 壁の向こうへ

青森県産業技術センターの研究

## ⑭自然酵母で日本酒造り

青森県産業技術センター  
弘前工業研究所の発酵食品  
開発部は、県内の酒造会社  
と連携し、これまでコメ、  
酵母、こうじ、乳酸菌、水  
と、酒造りに必要な全ての  
材料を、オール青森産で  
商品化するなど、青森の日  
本酒のブランド化に貢献し  
てきた。

# 培養 最適な条件探る



管理温度を変え、酵母の動く最適な条件を調べる小倉亮主任研究員。=27日、弘前市

## 「見極め、宝くじのよう」

るための最適な条件探しな  
ど多岐にわたる。

同部の小倉亮主任研究員  
（40）が現在取り組んでいる  
のが、2020年に八戸高  
専などが、青森市の三内丸

山遺跡の地層から発見した  
三内丸山ユメカモスと  
ユメカモスの酵母は既に  
ワインやシードル造りで活  
用され、商品化もされてお  
り、当初はすぐに日本酒で  
も活用できると考えられて  
いた。

入れ、適切な培養条件など  
を探っている。

「自然由来の酵母は、  
日本酒用に開発されてきた  
酵母とは異なる性質を持つ  
が、これまで乳酸に反応し  
たことがなかった」と振り  
返る。

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18



青森県内の酒蔵と弘前工業研究所が協力し、商品化されてきた数々の日本酒

「自然由来の酵母は、  
千差万別で、「自然界に無  
数に存在する酵母の中で、  
日本酒に適しているかどう  
かの見極めは、まるで宝く  
じのよう」と小倉氏。日本  
酒用の酵母による発酵で  
は、アルコール度数17〜18

※第1月曜日企画  
（林泰輔）

デーリー東北新聞社提供（令和4年8月1日掲載）

※この画像は、当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです