

# 酸味に特徴を有する酵母の育種・開発

(農工連携による新規県産ブランド清酒の開発支援研究)

石川県工業試験場・石川県農業総合研究センター

## <研究の目的と背景>

近年、嗜好の多様化から石川県でも酒造業界から新たな清酒の開発が望まれています。この開発には新規「酒米」と「酵母」が必要であり、これらのニーズに応えるため、農業総合研究センターと連携して研究を進めています(図1)。

## <研究内容>

- (1) ワインのような酸味に特徴を有する酵母の育種・選抜
- (2) 少量(100g)の米で醸造適性を評価するための技術の開発

## <研究成果>

- 県内酒蔵のもろみなどから醸造協会酵母9号(K-9)に比較してリンゴ酸を2倍程度生成する酵母3株を選抜することができました。
- 選抜酵母を用いて清酒の委託試験醸造を行った結果、リンゴ酸が対照酵母の1.5~2倍高い清酒が得られました(図2, 図3を参照)。
- 酒米の育種・選抜効率化を目的に、100gの少量発酵法の確立に向け、発酵温度等の条件検討を行っています。

今後、農業総合研究センターで育種される新しい酒米との組み合わせで県の独自性を高めた「石川ブランド清酒」の開発に向けて酒造業界の支援を行っていきます。



図2 試醸した清酒

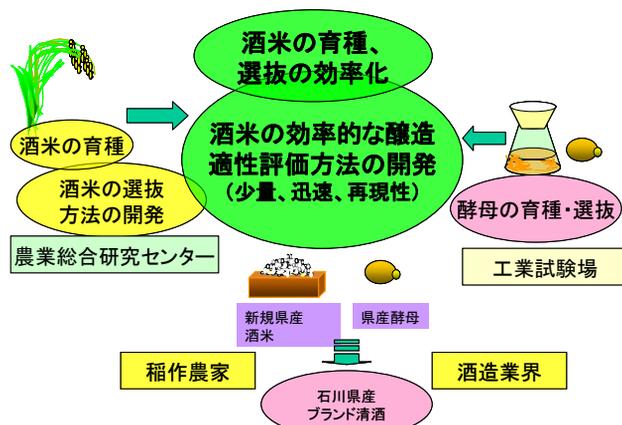


図1 研究の概要・体制

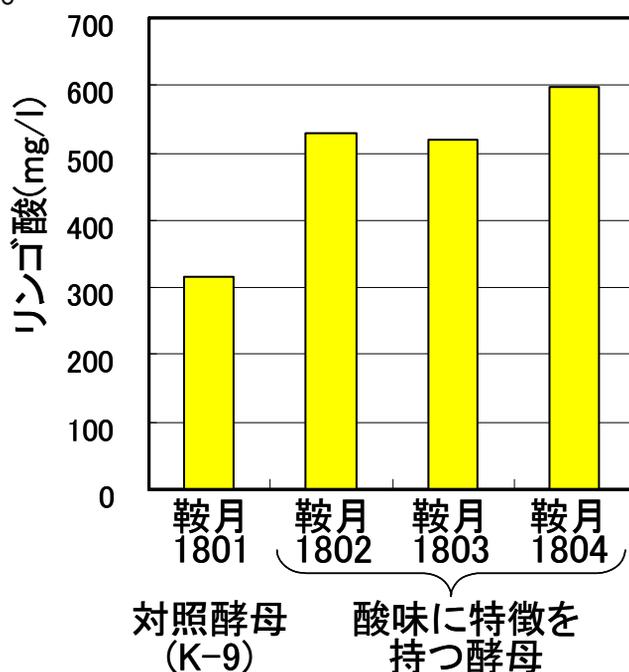


図3 試醸した清酒のリンゴ酸濃度