

TOPICS

石川オリジナル清酒の開発

—県内名所旧跡の花から分離した酵母を酒造りに利用—

化学食品部 井上智実(いのうえ ともみ)

t-inoue@iriii.jp

専門：微生物工学、表面処理

一言：兼六園の桜から分離した酵母が実用化
されました。

近年、清酒の消費量は持ち直しつつありますが、依然、減少傾向が続いています。このような状況の中で、地域の特色を出した清酒の開発が全国的に注目されています。工業試験場では、県内の名所旧跡の花などから分離した酵母を利用して、石川オリジナル清酒の開発に取り組みました。

一般的に、自然界に生息する酵母はアルコール発酵力が弱いため、高いアルコール発酵力を示す酵母の分離が課題となります。本研究では、兼六園の桜や梅の花、金沢城の桜、能登鹿島駅の桜などから、図に示すように酵母を分離した後、酒米を用いた小スケールの小仕込み試験で

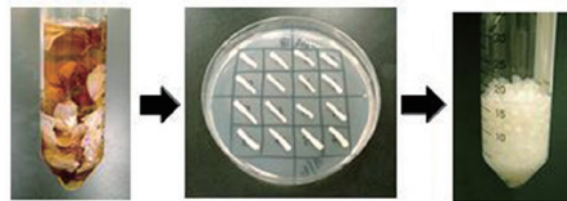
アルコール発酵力を評価しました。

その結果、1300株以上分離した中から、兼六園や金沢城の桜などから、15%程度の高いアルコール発酵力を示す有望株を46株得ることができました。

これらの酵母を清酒に利用するため、最適な醸造方法の検討を行いました。その結果、麴と蒸米に水を加え、高温で糖化した糖化液(甘酒のような状態)で酵母を培養し、清酒のもととなる酒母に2%以上加えることで順調に発酵が進むことを見いだしました。

この方法を用い、有望株のうち兼六園の桜から分離した酵母については、西出酒造(小松市)で実用化が決まり、平成26年11月から仕込みが始まりました。発売は平成27年1月頃を予定しています。

県産酵母は、清酒以外にリキュール類への利用も可能ですので、関心のある方はご相談下さい。



(1)酵母の培養 (2)酵母の分離 (3)小仕込み試験

□ 酵母の分離と小仕込み試験