

T O P I C S

花酵母清酒の醸造手法を改良

—花酵母清酒の仕込みをより簡便に—

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：花酵母を様々な発酵食品に利用して
いきたいです。

県内酒造業界では、石川県オリジナルの清酒を開発したいとのニーズが高まっています。そこで、工業試験場では、県内の名所旧跡の花などから清酒用酵母の分離を試み、兼六園の桜などから優良株を分離しました。さらに、これらの酵母を甘酒で培養したもの(甘酒培養液)を清酒の「もと」となる酒母に加えて仕込むことで、良質な清酒が醸造できることを確認しました。

しかし、実際の酒蔵における仕込みでは、総米600kgに対し、この甘酒培養液を約5kg作る必要があり、繁忙な酒造現場での負担増が予想されました。そこで、仕込み手法の改良を検討しました。その結果、水を加えた麴と蒸米

に、少量の甘酒培養液を加えて拡大培養し、これを酒母に加えることで、甘酒培養液の量を10分の1以下に抑えられることがわかりました。この手法を県内の酒蔵に技術移転し、清酒を醸造したところ、現場からは大きな負担はなかったとの感想を得ることができました。

平成27年度は、本手法を用いて(同)西出酒造(小松市)、中村酒造(株)(金沢市)、(株)加越(小松市)の3社が花酵母清酒の仕込みを行い、兼六園の八重桜酵母を用いた純米吟醸酒「兼六桜」、高山植物のハクサンフウロを用いた本醸造酒「シラヤマフウロ」など、計6銘柄が商品化されました。

今後も花酵母に興味がある県内の酒蔵に、花酵母清酒を技術移転していきます。



□ 商品化された純米吟醸酒「兼六桜」