

杵岐の自然界から分離した有用酵母を用いた酒類の開発

1. はじめに

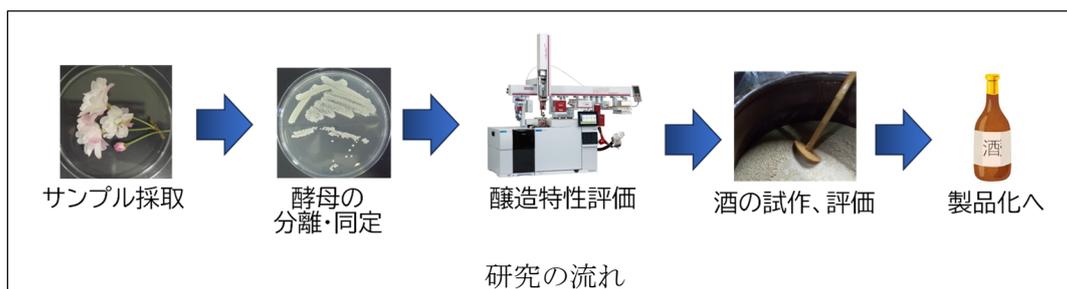
酒造業界では、多様化する市場ニーズに対応するため、酒質の多様化や高付加価値化が求められています。また、他地域の製品との差別化を図るため、地域特性を生かした酒のブランド化（テロワール）が国内外で重要視されており、長崎県では杵岐焼酎が、平成7年に清酒及び焼酎に対する正しい産地と品質を保証する「地理的表示（GI）」に指定されました。地域由来の原料として長崎県の独自酵母に対する要望は以前よりいただいておりますが、現在県では提供できる酵母を保持していません。

そこで、本研究では、杵岐の自然界から優れた醸造特性を持つ有用酵母を分離し、取得した酵母を使用して、まずは焼酎、そして将来的には、清酒やビールなどの酒類も含めて製造可能にすることを目的としています。

2. 内容

酒類に使用可能な有用酵母を取得するため、以下のような流れで研究を進めます。

- ① 杵岐の自然界からの酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) の分離・同定
- ② 取得酵母の醸造特性の評価
 - ・ 杵岐の焼酎醸造に適した安全な酵母株の選抜
- ③ 取得酵母を使用した酒の試作、評価
 - ・ 試験醸造した焼酎の官能評価や分析により、品質の確認や製造方法を検討



3. 成果の応用例

本研究で取得した杵岐の独自酵母を県内企業の皆様に使用していただき、新たな香味を持つ焼酎を製品化することで県内外及び海外にアピールできる地域ブランドとしての杵岐焼酎の価値向上を目指します。さらに、清酒やビール等への展開を行い、長崎県の産業の活性化促進へつなげたいと考えています。

関連する研究事業

県経常研究「県内食品産業の加工技術高度化に関する研究」（令和2～4年度）

県経常研究「杵岐の自然界から分離した有用酵母を用いた酒類の開発」（令和7～9年度）

連絡先 長崎県工業技術センター
食品開発支援センター 井内 智美
0957-52-1133 E-mail ; t-inai@pref.nagasaki.lg.jp