

『やまぐち山麴酵母』の開発と清酒の商品化

■研究の概要

清酒の消費低迷を打開するため、各酒造会社では個性を持たせた様々なタイプの商品開発に力を入れています。その中でも、清酒の伝統的製造方法である生酏（きもと）・山麴（やまはい）造りに取り組む会社が増加しています。しかし、使用している酵母の多くは日本醸造協会が全国に広く頒布する酵母であり、製法を変えても酒質が画一的になりやすく他社との差別化が難しいという課題がありました。そこで、協会酵母とは異なる酒質を醸す『やまぐち山麴酵母』を開発しました。

■研究の項目

- ① 山麴酒母からの酵母の分離
- ② 酵母の発酵試験、酸・アルコール・糖に対する耐性試験による選抜
- ③ TTC染色試験および遺伝子解析による協会酵母との識別試験
- ④ 醸造試験



■研究の成果

- ① 生酏・山麴造りに適した山口県独自の清酒用酵母『やまぐち山麴酵母』を開発しました。
- ② 既存の酵母に比べて酸度・アミノ酸度が高くなり、濃醇タイプの清酒製造に向いています。
- ③ 2017年1月より山口県酒造協同組合を通じて頒布を開始し、2社が商品化しました。