



2021年度 中国地域公設試験研究機関 功績者表彰

試験研究功労賞

山口県の農林水産素材を活用した 製品開発と清酒復活に向けた技術支援

(地独)山口県産業技術センター
企業支援部 食品技術グループ



グループリーダー 有馬 秀幸

山口県の食料品製造業は、小規模の企業が多く、新製品開発や品質改善等を経常的に行なえる企業が少ない。このような状況の中、水産練り製品や乾燥食品等の食品加工分野、また清酒や醤油等の発酵分野など幅広い業界に対応し、商品化に近い製品開発や実用に即した技術支援に取り組んできた。特に「山口県の農林水産素材を活用した製品開発」と「山口県の清酒復活に向けた技術支援」に大きく貢献した。

1 県産農林水産素材を 活用した製品開発

山口県の特産品である『ふぐ』の幅広い2次加工品開発を目指し、魚臭を抑制しかつ官能的な美味しさを維持できる独特の品質管理法を用いた『とらふぐ魚醤』の製造方法を開発した。また、とらふぐの未利用部位を活用した粉末天然調味料『トラフグ極みだし』や、そのとらふぐ粉末を用いた化学調味料不使用の風味豊かな『とらふぐ合わせみそ』を開発した。



▲とらふぐを活用した2次加工品

特許第5272262号

2 山口県の清酒復活に 向けた技術支援

清酒の需要が大きく落ち込んでいた状況下において、変化する消費者嗜好に対応した個性ある新たな清酒の開発を目的として、桜の花から特殊な手法を用いてアルコール耐性の強い酵母を選抜し『やまぐち・桜酵母』と命名した。この酵母を用いて醸造した清酒は、オフフレーバーとして指摘される酸臭を呈する酢酸の生成が少なく、桜の花のような甘い香りが特徴である。現在も県内の多くの酒蔵で利用されている。



▲「やまぐち・桜酵母」を活用した商品(平成13年度)

特許第3846623号

