

県工技センター

# LEDで清酒酵母開発

## 発酵力と香り両立 紫外線で変異促進

徳島県立工業技術センター(徳島市)が、紫外線LEDを使った新たな清酒酵母の開発に取り組んでいる。酵母に紫外線LEDを照射して遺伝子の変異を促進。優れた発酵力で、華やかな香りを生み出す酵母の育成を目指す。

を変えながら遺伝子に与える影響を調べる。実験用の装置は研究グループが手作りした。

特に清酒のフルーティな香りのもとになるエステル類を豊富に生成させる遺伝子の変異に注目。酢酸エチルなど品質低下をもたらす成分の生

成は抑え、高い発酵力を備えた酵母をつくる。

既存の酵母は香りを生成する力が高くても発酵力が弱いという課題が多くみられた。研究グループは従来、酵母の変異に活用されている紫外線殺菌灯を紫外線LEDに置き換えることで、こうした課題を克服する酵母が育成できるとみている。酒造メーカーの協力を得て2014年度中に新酵母を用いた清酒の醸造を始める。岡久主任は「LEDと食という徳島の強みを結びつきたい」と話している。(湯浅翔子)

研究を手掛けるのは、食品・応用生物担当の岡久修己主任(35)ら若手4人のグループ。清酒の国内消費量が1973年の

ピーク時から3分の1まで減少していることを受け、県内酒造業界に新たな顧客層を開拓してもらう

センターが保有する清酒醸造用の酵母を利用する。高出力紫外線LEDを照射し、光の波長や光源までの距離、時間など

おとと始めた。