

LEDで清酒酵母育種

県工技センター 果実香る仕上がり

紫外線LEDの照射装置も新たに開発した。育種した3種類の清酒酵母、育種方法と合わせ、14年12月に特許出願している。

センターは、試験醸造を経て、15年度から本格的な技術移転を目指す。育種を手掛けた岡久修己主任は「多くの酒造会社に、徳島ならではの地酒造りに役立ててもらいたい」と話している。
(久保高茂)

徳島県立工業技術センターが、紫外線LEDを活用して清酒酵母の育種に成功した。発酵力が強く、果実の香りのする酒を醸造できるのが特長で、県内の酒造会社に提供して地酒造りを進めてもらっている。徳島発祥のLEDを「隠し味」に使い、新たな地域の特産品につなげたい考えだ。

育種した清酒酵母は、発酵力や酸味の強さが異なる3種類で、いずれもリンゴのようなフルーティな香りに仕上がる。このうち酸味が少なく淡麗な味の酒質となる酵母1種類を、県内2社に無償提供し、2社は試験醸造している。2015年中にも市販される見込みだ。

センターでは、県内清酒の出荷量が年々減少していることを受け、新たな特産品となる地酒を開発し、消費拡大につなげようと計画。新たな清酒酵母は既存酵母の変異によっ

て生み出されるが、変異させる際に照射していた水銀ランプなどの紫外線を、LEDによる紫外線とすることを考え、12年度から研究を重ねてきた。清酒酵母は、果実の香りのする酒を造ること

とができる酵母が好まれるが発酵力が弱くなる傾向がある。紫外線LEDを照射することでできた約1900個の変異株の中から、果実の香りと発酵力の強さを兼ね備えた3株を選り出した。

育種した清酒酵母は、発酵力や酸味の強さが異なる3種類で、いずれもリンゴのようなフルーティな香りに仕上がる。このうち酸味が少なく淡麗な味の酒質となる酵母1種類を、県内2社に無償提供し、2社は試験醸造している。2015年中にも市販される見