

県工技センターの「LED酵母」

地酒造りに浸透

果実風味好まれる

徳島県立工業技術センターが紫外線LEDを使って育種した酵母による酒造りが、県内で広がっている。酵母の提供を受けた6社のうち5社が既に商品化。果実のような味や香りがする酵母を使っており、売れ行きは好調だ。ただ、商標登録されていないことからPRポイントの「LED」を商品名などに安心して活用できず、早期の登録を望む声も出ている。

蔵元「商標登録を」

本家松浦酒造場(鳴門市)はこの酵母を使い、甘酸っぱさが特徴の清酒造った。4月から「雄町」の名で直売所で売り出し、若い

女性を中心に人気を集めている。ロンドンで開かれた世界最大級のワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレ



ンジ(IWC)の純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部に出品し、銅賞に選ばれた。担当者は「味で十分勝負できる」と話す。

日新酒類(上板町)は春限定の新酒として毎年4月に出荷する「吟醸笹がすみ」で今回、この酵母を活用。香りが高く、例年より早く7月下旬にほぼ完売した。

紫外線LEDで育てた酵母を使った清酒「雄町」＝鳴門市の本家松浦酒造場

一方、商標登録されていないため、「LED」を商品名などに使用した場合、登録されている類似商品があれば問題視されかねないとして、PRが不十分な現状も浮かがる。

司菊酒造(美馬市)は酵母を使って5月に「桜眉山」を発売したが、「徳島新酵母仕込み」と瓶にシールを貼るのにとどめた。売れ行きはまずまずだが、担当者は「LEDをうたうことができれば、もっと手にとってもらいやすいはず」と言う。中和商店(三好市)は、商標登録を待って商品化する予定だ。

商標登録について工技センターは「今のところ未定」とする。

工技センターは、清酒の出荷量が年々減少する中、徳島の新たな特産品となる地酒を造ってもらい、消費拡大

につなげようと、徳島のに成功した。果実の香りのする酵母を2014年12月に特許出願し、審査を受けている。

(久保高茂)