

酒造好適米や清酒酵母の実用化による 埼玉県酒造業界支援

埼玉県は都道府県別の清酒製造量が第4位の酒どころです。一方、知名度に欠ける傾向にあり、県内業界からはブランド力を高めたいという要望があります。

県の独自性を打ち出すために実施してきた支援のうち、酒造好適米や清酒酵母を開発した事例をご紹介します。

☆ 技術の概要

1. 埼玉県農業技術研究センターで育種した米について、成分分析等で選抜に協力しました。その後酒造会社との共同研究で実地製造を行い、埼玉県で開発した初の酒造好適米「さけ武蔵」(図1)を実用化しました。さけ武蔵は平成18年度に品種登録されました。
2. 県内酒造場などから試料を採取して得られた酵母から、発酵試験や小仕込み試験などで新しい埼玉酵母を選抜しました。吟醸香の主成分を比較的多く生産する「埼玉E酵母」(バナナに似た香り)と「埼玉F酵母」(リンゴに似た香り)が、平成20年度から県内酒造場で使用されています。
3. 変異導入による育種の試みでは、埼玉F酵母に理化学研究所での鉄イオンビーム照射で得られた、リンゴに似た香り(カブロン酸エチル)が更に多い「埼玉G酵母」を実用化しました(図2)。平成23年度から県内酒造場で使用されています。

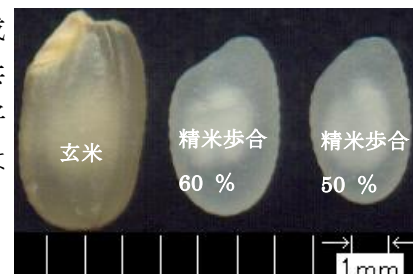


図1. 酒造好適米「さけ武蔵」

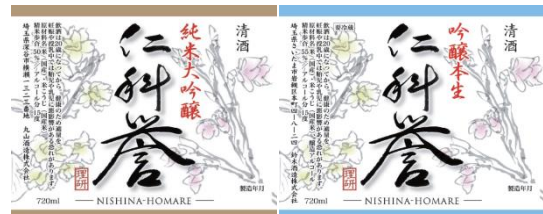


図2. 埼玉G酵母を使用した理研ブランド清酒

☆ 活用面での留意点

1. さけ武蔵と埼玉酵母の供給は原則埼玉県内に限られます。熱心な農家と酒造会社との協力による品質向上で全国新酒鑑評会金賞を受賞した例がありますが、主食用米価格の高騰などの影響があり、さけ武蔵の存続が危ぶまれています。
2. 埼玉G酵母は特に香りが高く、甘い清酒になる傾向があるため、低温経過を取り過ぎないようにするなどの留意点があります。
3. 詳細については、埼玉県産業技術総合センター北部研究所 食品・バイオ技術担当 (TEL: 048-521-0614) にお問い合わせください。

(埼玉県産業技術総合センター北部研究所 横堀 正敏)