

**新酵母「広島もみじ酵母」を使用した仕込みが最盛期！**

## プレス向け現地視察会を開催します！！

**東広島市の酒造企業で「広島もみじ酵母」の酒造りを紹介**

食品工業技術センターと広島県酒造組合では、共同開発した清酒酵母「広島もみじ酵母」を利用した県産酒のブランド化を進めています。今年3月には本酵母を利用した清酒の品質保証審査会を実施し、4月には販売を開始する予定です。

現在、県内の酒造企業27社が、本酵母を用いた酒造りの最盛期を迎えています。この度、酒造企業の協力を得て、本酵母を使用した酒造りを見学する現地視察会を実施します。

※広島もみじ酵母とブランド化の取組については裏面をご覧ください。

**資料提供**

平成26年1月30日

食品工業技術センター

担当 | 大土井, 下久

電話 | 082-251-7433

総合技術研究所 企画部

担当 | 伊藤

電話 | 082-223-1200

◆合格品に貼付するロゴマーク



広島もみじ酵母

### 現地視察会

日時：平成26年2月6日(木) 13時～14時

場所：賀茂鶴酒造株式会社

(東広島市西条本町4-31)

内容：広島もみじ酵母による酒造りの見学

製造現場(酒蔵)の見学・説明 <30分>

広島もみじ酵母の説明・質疑応答 <30分>

申込：食品工業技術センター 担当：大土井, 下久

電話：082-251-7433 e-mail:skcgijutsu@pref.hiroshima.lg.jp

※参加をご希望される方は、事前申し込みが必要です。



◆広島県で実際に酒造を行っている約40社の企業のうち27社が本酵母を利用した清酒造りに取り組んでいます。今回、賀茂鶴酒造株式会社の協力により、酒蔵での「広島もみじ酵母」による清酒造りをご覧いただけます。

◆2月、酒造企業では酒造りが大詰めとなる「もろみ造り」を行っています。現地視察会では、本酵母を使用した「もろみ」の発酵工程を見学できます。

精米・蒸米

麴造り

三段仕込み

**もろみ造り**

火入れ

新酒

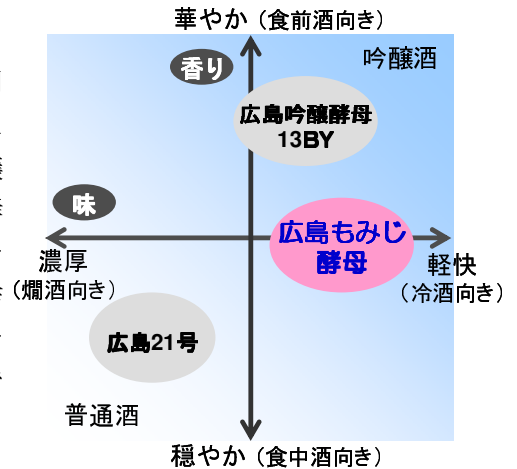
◆この視察会では、賀茂鶴酒造株式会社の杜氏から清酒造りの工程やポイント、「広島もみじ酵母」の特徴や評価などを紹介して頂きます。

◆製造現場では、カメラの持ち込みによる写真撮影、映像撮影が可能です。

## 参考資料

### ◆広島もみじ酵母ができるまで

平成 20 年度から食品工業技術センターと広島県酒造組合が共同で、消費者ニーズに合った日本酒を製造するための新酵母の開発に着手。広島オリジナルのフルーティーな香りを出す酵母「広島吟醸酵母（13BY）」と、同じく広島オリジナルの優しい味わいで発酵力の強い酵母「広島 21 号」を掛け合わせることで、両者の良さをあわせ持った酵母が平成 22 年に誕生。酒造会社の実用規模試験結果を踏まえ平成 24 年に改良。従来、育種法で育種していた技法を変え、本県で初めて交雑育種法という高度な技法で育種した酵母です。



※交雑育種法：性質（遺伝子）の異なる酵母間の交配を人為的に行って新しい品種を育成する方法

### ◆全国新酒鑑評会での成績

「香りの穏やかな食中酒」という消費者ニーズから生まれた広島もみじ酵母は、「なめらか、軽快、フルーティー」な味わいや香りの特徴としています。

独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会共催の平成 24 酒造年度（H24. 7. 1～H25. 6. 30）全国新酒鑑評会でも、次のとおり優れた成績を収めました。この鑑評会では消費者の嗜好に合った清酒が高く評価されます。広島もみじ酵母は、酒造会社の使用経験が少ないながら、酵母単独使用の中では、県内トップの入賞率でした。

使用酵母	使用蔵数	金 賞	入 賞 (金賞除く)	入賞率 (%) (②+③)/① ×100
	①	②	③	
広島吟醸酵母 2 号 (現・広島もみじ酵母)	8	3	2	63
広島吟醸酵母 13B Y	3	0	1	33
協会 1801 号	8	2	1	38
自社酵母 (高カプロン酸エチル系)	5	2	0	40

◆広島県酒造組合調べ

### ◆広島もみじ酵母による広島の酒のブランディング

広島もみじ酵母によって醸造した清酒は、メーカー、原料米を問わず、「なめらか、軽快、フルーティー」な香味になります。これにより、消費者の方々が香りや味をイメージしやすい日本酒を造ることが可能となりました。

そこで広島県では、この特徴を生かした広島の酒のブランド化を推進します。今年 3 月には「広島もみじ酵母」の特徴を活かした一定以上の酒質になっているかを審査する品質保証審査を予定しています。審査合格品にはネッカーラベルを付与し、消費者が商品を選ぶ際の目印にします。また、流通業者の協力を得ることで、商品が消費者に届くまでの品質保持に努めます。今年 4 月の販売開始に向けて、本取組みもますます加速しています。

