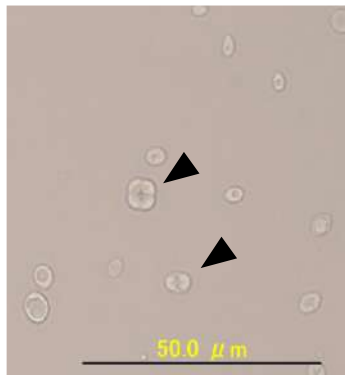


酵母無添加生酏に湧き付いた酵母群の解析



芸陽男山

分離株の孢子形成顕微鏡写真
(▲で孢子形成細胞を示す)

【事業者名】白牡丹酒造株式会社
【活用した制度】ギ、指
【利用したセンター】食品工業技術センター

利用者の課題

江戸時代の製法である酵母も乳酸も添加しない「生酏（きもと）造り」の清酒を製造するにあたって、自然に湧き付いた蔵付き酵母が現在主流の協会系酵母か野生酵母かどうか調べたいという相談がありました。

支援の内容

ギカジを活用し、白牡丹酒造株式会社で製造された生酏試料より、酵母菌株を複数株分離しました。その後、菌株特性としてTTC染色とβアラニン培地での生育及び孢子形成能を確認しました。

支援の成果

酵母無添加生酏より分離された酵母は、現在主流の協会系酵母ではなく、野生酵母であることが推定され、製造された純米酒の香気特性もそれを裏付けるものでした。生酏純米酒は、藝陽男山という製品として販売されています。