

# 富久長 八反草 純米 ハイブリッド生酏



富久長 八反草 純米 ハイブリッド生酏 特別栽培米R3 2022BY  
富久長 八反草 純米 ハイブリッド生酏 特別栽培米R4 2022BY  
取得した乳酸菌株（上：桿菌、下：球菌）

【事業者名】株式会社今田酒造本店  
【活用した制度】**受、知**  
【利用したセンター】食品工業技術センター

## 利用者の課題

清酒の伝統的な酒母造りである「生酏（きもと）」造りでは、製造場環境から自然に湧き付く乳酸菌を使用して乳酸を生成させますが、酸の生成が安定しない、異臭が発生することがある等の課題がありました。

## 支援の内容

受託研究を活用し、株式会社今田酒造本店で製造され、経過が良好であった乳酸菌無添加生酏試料から、生酏菌株を複数分離しました。性状確認、培養試験、小規模酒母仕込みによって、酒母使用に適した優良な乳酸菌株（桿菌と球菌）を株式会社今田酒造本店の蔵付き株として選抜し、菌種を同定しました。

## 支援の成果

取得した乳酸菌は、成果有体物提供契約を締結後、培養液で提供し、実醸造に用いられました。安定した酒母経過を取り、その後に添加した清酒酵母の特徴が活かされた製品となりました。