



新たな静岡県オリジナル清酒用酵母の実用化に向けて
バナナ様の香気成分を高生産する吟醸酒用の新規清酒酵母の開発

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 食品化学

産業分類 E-10：飲料・たばこ・飼料製造業

内 容	概要	近年、国内外の清酒市場では、香り豊かでキレの良い酒質のニーズが高まっています。県産清酒の需要拡大に向けて、このような酒質を実現する、新しい清酒酵母の育種に取り組みました。また、実用化に向けて、育種株の醸造適性について評価を行いました。本研究はクラウドファンディングを活用し、県内外から多くの支援を受け、実施しました。
	従来技術・競合技術との比較 (優位性)	既存の本県オリジナル清酒用酵母を親株として、エチルメタンスルホン酸にて変異処理後、プレグネロンを含む選択培地を用いて、変異株の選抜を行いました。その結果、吟醸香成分の一つである「酢酸イソアミル」を親株に比べて約 1.5 倍生成する一方で、オフフレーバーの原因となり得る「イソアミルアルコール」の生成能が低い育種株を複数取得しました。これらの酵母を使用することで、既存酵母とは香り特性の異なる吟醸酒を醸造することが可能となります。
	本技術の有用性	これらの選抜株を用いて清酒醸造を行うことで、これまでにない香味特性を示す清酒の市場への供給が期待されます。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>図 育種株の酢酸イソアミル生成能</p>
適用可能製品		清酒
技術 シース 保有者	氏名 所属・役職	鈴木 雅博 静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター バイオ科 主任研究員
技術 シース 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター 技術支援担当 055-925-1100/055-925-1108 sk-kikaku@pref.shizuoka.lg.jp

■知的財産

■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2025 年 12 月 12 日