

分野⑤ バイオ・食品

さくら花酵母の発酵特性と低アルコール雄町米純米酒「桜華」の開発



研究者：岡山理科大学 工学部 応用化学科

滝澤 昇

(共同研究先) 室町酒造(株)

住 所：岡山県岡山市北区理大町1-1

T E L：086-256-9552

Email：takizawan@ous.ac.jp

キーワード

さくら花酵母、製パン、アルコール発酵、低アルコール純米酒

▽ 用途

適用対象

さくら花酵母を利用した発酵食品（パンや酒類）の製造、醸造アルコールの製造

適用効果

花酵母を利用することで独自の風味を持つ食品開発とイメージの向上、旨味のある低アルコール酒の開発

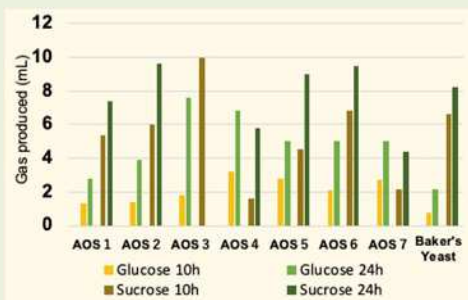
▽ 研究の概要

背景・目的

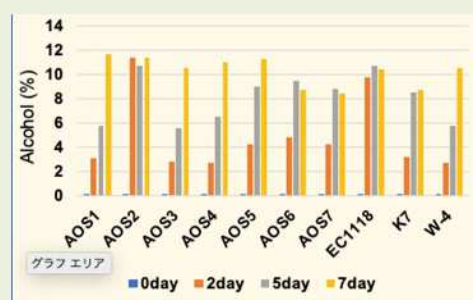
近年、地域おこしの一つとして、採取した花や果物由来の天然酵母を利用したパン作りや酒造りが注目されている。酵母は自然界に広く分布し、発酵による高いガス生産能・エタノール生産能といった有用な特性を備えているものも存在する。特に、出芽酵母の代表種である *Saccharomyces cerevisiae* は、アルコール類やパンの製造など、様々な用途に用いられている。本研究では、桜の花から *S. cerevisiae* 酵母を単離し、その特性を解析してパン製造や清酒醸造への利用をおこなった。

技術の特徴

炭酸ガス生成能や、アルコール耐性とアルコール生成能に優れた酵母を自然界より分離し食品製造に利用



炭酸ガス生成能



アルコール生成能

適用事例

○パンの製造（生地膨張と焼成）
分離した菌株のなかで、ガス発酵力の高い酵母2株（AOS2とAOS3）を用いてトウを作成し焼成した。

○純米清酒造り
赤磐市の室町酒造（株）連携してアルコール耐性とアルコール生成量の高い酵母のうち、発酵速度の高い酵母AOS2株と、やや発酵速度が低い酵母AOS5株の2株について、雄町を原料米、仕込水として雄町の冷泉を用いて100kgスケールで仕込んだ。AOS2株で醸した清酒は、アルコール度は14度で、酸味が強く、特有の芳香を持つやや辛口に仕上がった。一方AOS5株で醸した清酒は低アルコール（8度）、極甘口で酸味が強い、旨味が濃かつ芳醇という極めて特色あるものとなった。利き酒を繰り返して、このAOS5株で醸した清酒を「桜華」と銘々して市場に出した。



効果

「桜華」はドイツ白ワインを彷彿させるような味わいであり、アルコール度数の高さにより清酒になじみ薄かった消費者にも受け入れられる、あらたなジャンルの清酒として販路の拡大が期待される。

実用化に向けた課題

今回の清酒「桜華」は試験的醸造で小規模であった。規模を拡大した場合に安定的な品質維持が課題となる。

▽ アピールポイント

- ・上記事例以外にクラフトビール（地ビール）や焼酎の醸造へ応用することにより、独特の芳香や酸味・旨味を備えた個性的な製品が期待される。
- ・酵母のほか、多数の植物性乳酸菌を分離しているため、乳酸菌発酵食品（ヨーグルトなどの発酵乳製品、豆乳ヨーグルト）の開発の技術相談にも応じる。



豆乳ヨーグルトへの応用例

知財取得状況

特許 出願中 出願予定 無し 有り 取得日：

意匠・商標など 出願中 出願予定 無し 有り 取得日：