

技術開発事例		受託研究		桜酵母の分離	
【受託研究先】		株式会社西岡本店			
		【開発の背景】 対象企業が立地している桜川市は国の天然記念物である山桜の景観で有名であり(写真 1)、多くの観光客が毎年訪れています。また、対象企業の清酒銘柄「花の井」は桜のイメージから命名されており、天然記念物の桜の果実から清酒酵母を採取し付加価値の高い清酒醸造を行いたいと考えています。			
写真 1 磯部桜川公園の山桜群		【開発の経緯・支援内容】 当センターでは酵母の分離、遺伝子解析の部分を担当しました。スクリーニングを行うことにより清酒酵母である <i>S. cerevisiae</i> を分離することを目的としました。 ・山桜の花びらを麹エキス培地で集積培養することによって酵母様微生物を分離する事に成功しました。(写真 2) ・成長性、ガス発酵性、非産膜性の調査により一次スクリーニングを行い候補株を得ることが出来ました。(写真 3) ・顕微鏡による確認を行い <i>S. cerevisiae</i> の可能性の高い候補株を選択することに成功しました。また、アルコール耐性付与を行い高濃度のアルコール耐性の候補株を選択できました。(写真 4) ・糖資化性、遺伝子解析を行い候補株が <i>S. cerevisiae</i> であることを遺伝子的に確認しました。 ・小仕込み試験を行って取得酵母の醸造特性調査を行ったところ十分な発酵力と種々の清酒特性を備えていることが確認できました。			
		【結果または今後の展開等】 得られた清酒酵母は平成 22 年酒造期に早速、対象企業で実際の仕込みに使用されています。 順調に発酵が進めば 1 月後半には「天然記念物山桜酵母」使用純米酒として発売が予定されています。 当センターでは地域資源を利用したオリジナル微生物の分離、利用へのお手伝いを行っております。関心のある企業は是非お問い合わせ下さい。			
写真 2 山桜からの酵母集積培養		現在、企業では山桜酵母の清酒が仕込み中です。  			
写真 3 一次スクリーニング中の候補株					
					
写真 4 取得酵母の顕微鏡写真					
基礎となった事業		平成 22 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究） テーマ名「桜酵母の分離」			
担当部門		地場食品部門 部 門 長 中川 力夫 tel : 029-293-7212 主任研究員 吉浦 貴紀 食品バイオ部門 部 門 長 長谷川 裕正 主 任 田畑 恵			