実用化事例	受託研究　山桜から分離した酵母による清酒開発
【相手先企業】	株式会社西岡本店

写真１　磯部桜川公園の山桜群

写真２　山桜からの酵母集積培養

写真３　製品化された清酒「桜川」
生タイプ　720ml　1,890 円
火入れタイプ　720ml　1,260 円

【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。

【開発の経緯・支援内容】

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 *S. sereviciae* 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)
- 顕微鏡による確認を行い *S. sereviciae* 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。
- 糖資化性，遺伝子解析を行い候補株が *S. sereviciae* 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充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。

【開発した製品の紹介】

開発した酵母は 2011 年より実際に使用され純米酒として製品化されました。製品は真壁の町興しに取り組む有志によって「花の井　桜川」と命名され 2011 年 2 月 11 日に 2011 本限定で発売されました。

桜酵母を使用していますが蔵元では桜の季節限定ということではなく，一年を通じて地元に愛してもらえる清酒を目指しています。

製品のお問い合わせ：西岡本店　TEL　0296-55-1171　HP の URL　http://www.hananoi.jp/

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」		
現在の担当部門	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	TEL：029-293-7497
		主　　任　田畑　恵	