

## 乳酸菌を活用した テロワール日本酒の開発

村井醸造株式会社

### 【開発の背景】

村井醸造株式会社は、「公明」や「真上」のブランドで知られている造り酒屋です。令和3年から、ナチュラル志向の高い顧客をメインターゲットとして、多くの日本酒メーカーの酒造りにおいて雑菌汚染を防ぐために行う「乳酸」添加を見直し、「乳酸」の代替となる「乳酸菌」の発酵を活用した日本酒の開発に取り組んできました。今回は、コロナ禍を契機として、「地元・真壁で100年後も続く酒造り」を実現すべく、地産の原料を活かした酒造りと、街の特徴を表現したラベルデザインにより、地元の風土を生かしたテロワール日本酒の開発を目指しました。

### 【開発の経緯・支援内容】

テロワールをコンセプトとした純米吟醸酒の開発の相談を受けた当センターは、村井醸造(株)と共同研究を実施し、以下の提案・取組を行いました。

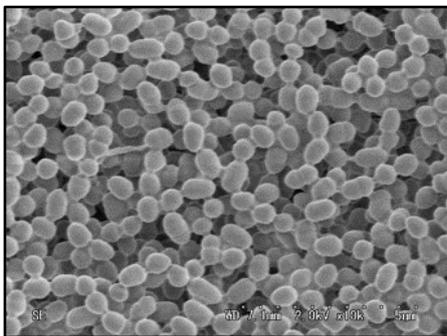


写真1 メセンテロイデス19-5株

#### ①当センターが開発した県ゆかりの乳酸菌の提案

一般的な酒造りは低温で行われます。そこで、10℃の低温下でも発酵によって乳酸を生じ、雑菌汚染を予防できるとされる当センターが開発した県ゆかりの乳酸菌「メセンテロイデス19-5株」の使用を提案しました。

#### ②製造技術支援と分析の実施

村井醸造(株)において地元で生産された酒造好適米「若水(わかみず)」を使用した酒造りは初めての試みでした。そこで、製造期間を通して定期的にサンプリングと分析を行い、分析結果に基づく助言によって製造技術支援を行いました。さらに、出来上がった日本酒について、官能評価を行うとともに、香りや甘味の成分を分析機器によって測定しました。官能評価とその裏付けとなる客観的なデータを取得することで、日本酒の味わいを可視化することができました。



写真2 開発した「真壁」  
(村井醸造(株)提供)

### 【開発した製品の紹介】

開発した製品は令和6年2月に発売されました。濃醇でしつかりとした甘味と酸味を感じることができ、名産品である最中や大福との相性も抜群なお酒です。デザインとしては、真壁の名所や特産品のイラストを包装紙にちりばめることで、この地に想いを馳せながらお楽しみいただけるように工夫しています。なお、本製品はいばらきデザインセレクション2024のグラフィック・パッケージ部門に選定されました。

商品名	純米吟醸酒 真壁 (火入れ・生酒) の2種類
原料	米(国産)、米麴(国産米)
取扱店	県内の地酒専門店、筑西グランテラスなど
容量	500 mL
参考価格	生酒 1,890円、火入れ 1,790円(税込)

### 基礎となった事業

令和5年度 オンリーワン技術開発支援事業(共同研究)  
維持運営費(技術相談)

#### 担当グループ

フード・ケミカルG グループ長 浅野 俊之 TEL:029-293-7497  
主任研究員 飛田 啓輔  
主任研究員 野口 友嗣  
技 師 國谷 宏輔