

製品化・実用化
事例

共同研究

支援先

日本醸造工業株式会社、合資会社廣瀬商店、他

種麹「清麗」の開発支援、ならびに種麹を使用した清酒による全国新酒鑑評会金賞受賞！

【支援の背景・内容】

日本醸造工業株式会社は、清酒用種麹を始めとして、醤油や味噌用の種麹、乳酸菌や酵母などの醸造用微生物を製造販売しています。当センターは日本醸造工業(株)と共同研究に取り組み、吟醸酒製造に適した新しい清酒用種麹※1「清麗（せいれい）」の開発・普及を支援しました。

種麹を用いたラボスケールでの発酵試験を行うことにより、醸造適正に関する各種データの収集ならびに分析を行いました。

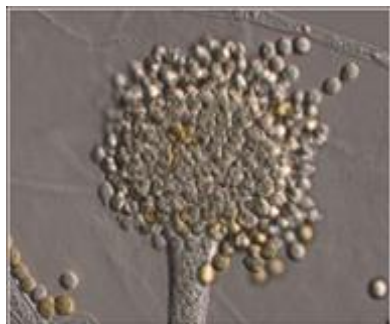


図1 種麹の顕微鏡写真

また、酒造シーズンにむけて研究結果を掲載したパンフレットを作成し、種麹の普及支援ならびに醸造シーズン中の技術支援も合わせて行いました。

※1 清酒、味噌、醤油等の醸造に必要な麹の原料として麹菌 (*Aspergillus oryzae*) の孢子を培養、商品化したもの。
麹菌は日本醸造学会により日本を代表する微生物である「国菌」と認定されている。

【支援結果について】



図2 「大吟醸 白菊」金賞受賞酒

開発された種麹「清麗」は吟醸酒製造に必須とされる糖化酵素（グルコアミラーゼ）の生産能力に特に優れており、清酒の発酵工程においては青リンゴ様のフルーティーな香り（カプロン酸エチル）をより増強させる効果があることが明らかになりました。

酒造シーズンにおける普及活動の結果、令和5酒造年度（令和5年7月～令和6年6月）では、「清麗」が県内の酒造メーカー10社に採用されました。特に大吟醸酒の麹として使用した、(資)廣瀬商店（石岡市）の「大吟醸 白菊」と稲葉酒造（つくば市）の「純米大吟醸 すてら」は、全国新酒鑑評会※2において、それぞれ金賞と入賞の栄誉を獲得することができました。

当センターと民間企業が共同研究した種麹使用による全国新酒鑑評会の金賞受賞は初の快挙となります。

○ 記事掲載：2024年9月17日（茨城新聞）



図3 「純米大吟醸 すてら」入賞酒

※2 1911年（明治44年）から始まった国内最大の清酒鑑評会。清酒の品質や製造技術の向上を図り、清酒に対する国民の認識を高めることを目的に、(独)酒類総合研究所と日本酒造組合中央会が毎年開催している。

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）

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

首席研究員

吉浦 貴紀

技師

國谷 宏輔