

輸出向け清酒研究会

【背景】

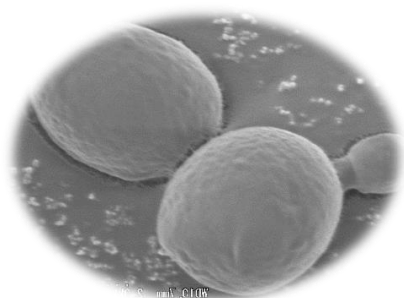


図1 開発酵母
(IBARAKI-ULP 酵母)

令和6年12月に、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録された影響もあり、日本酒の海外進出はますます増加することが期待されています。しかし、日本酒の輸出は船便において長期間の輸送となるため、品質の劣化が問題となっています。また、酵母が生産した尿素から生成されるカルバミン酸エチルが一部の国においては、規制の対象となっており、輸出をするうえで障壁となると言われています。当センターでは、これらの課題を解決すべく「輸出向け清酒研究会」（会員：6社）を実施し、当センターで開発した、品質の低下を穏やかにする乳酸菌と尿素低生産性の酵母（IBARAKI-ULP 酵母）（図1）の紹介・普及に取り組みました。

【内容】

当センターでは、日本酒の輸出に関心のある県内企業を募集し、令和5年度は情報交換、輸出に向けた課題の抽出および開発微生物の紹介等を行いました。令和6年度は、当センターの開発酵母（IBARAKI-ULP 酵母）を普及することを目的とした試験醸造を行いました。（表1）

6社7名の参加者で製麹（せいきく）から上槽（じょうそう）（図2）までの工程を約2か月間かけて行い、酵母の取り扱い方等を体験してもらいました。

IBARAKI-ULP 酵母を用いた日本酒の分析を行った結果、尿素濃度は検出下限値未満となり、尿素低生産性を実感してもらうことができました。（図3）



図2 上槽作業

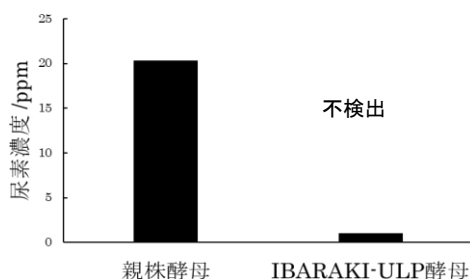


図3 分析結果

表1 令和6年度の研究会スケジュール

期間	工程
6月 3日～6月 7日	製麹
6月17日～6月21日	酒母
6月24日～7月18日	もろみ
7月18日～7月19日	上槽

【活動の成果】

本研究会の実施により、参加企業に IBARAKI-ULP 酵母を用いた清酒製造を体験していただき、参加企業の66%が今後の清酒製造の利用に関心を示しました。今後は、IBARAKI-ULP 酵母の普及促進のための頒布を目指すとともに、輸出に向けた技術的支援も行っていきます。

基礎となった事業

令和5～6年度 オンリーワン技術開発支援事業（研究会）

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

主任研究員

飛田 啓輔

技 師

新木 翔太

技 師

國谷 宏輔