活動事例

産業界支援

支援先

県内清酒製造企業

# 第 16 回日本醸造学会若手シンポジウム 歴代運営委員長賞受賞

## 【内容】

### <乳酸菌メセントロイデス 19-5 株の発見>

日本酒は輸出量が増加する一方で、輸送中の品質低下が課 題とされています。当センターでは品質低下が穏やかな日本 酒の開発に関する研究に取り組み、乳酸菌の発酵を利用した 日本酒は酸化による品質の低下が穏やかになることを明ら かにし、抗酸化能に優れた乳酸菌「メセンテロイデス 19-5 株」を発見しました(図1)。

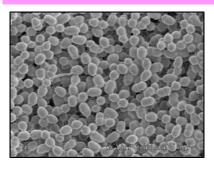


図1 メセンテロイデス 19-5 株

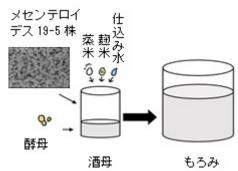


図 2 製造方法

受賞の様子 図 3

### <研究内容>

村井醸造株式会社から乳酸菌を活用した日本酒開発の相 談を受け、当センターは村井醸造(株)との共同研究を実施 し、乳酸菌「メセンテロイデス 19-5 株」の使用を提案しま した。さらに、この乳酸菌を日本酒の仕込み時に添加する製 造方法を提唱しました(図2)。

2年間にわたって試験醸造を行い、この製造方法を用いる ことで、乳酸菌を利用する従来の製法と比較して製造期間を 短縮でき、酸化による品質低下が穏やかな日本酒を製造でき ることを実証しました。この製法を用いて、村井醸造(株)で は、新たに3製品(「真上(しんじょう) Neo-Classic」、「真 上 Aegis (イージス)」、「真壁」)を開発しました。

### <学会での発表>

研究成果を第16回日本醸造学会若手シンポジウム\*1ポス ターセッション(令和6年10月9日開催)で発表しました。 発表した成果は、これまでにない抗酸化能に優れた日本酒を 安定的に得るための有用な製造方法として高い評価を受け、 歴代運営委員長賞\*2を受賞しました(図3)。この記事は読売 新聞(令和7年1月23日付)に掲載されました。今後も、 県内酒蔵の製品開発、輸出に向けての技術支援に取り組んで まいります。

- \*1 醸造学を志す若手研究者や学生などが研究成果を発表する学会(発表件数:37件)
- \*2 ポスターセッションにエントリーした発表者の中から、歴代運営委員長らの選考により、特に優 秀な発表と認められた1者に対して授与

基礎となった事業

令和元~5年度 研究開発費 (特別電源所在県科学技術振興事業) 令和3~5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

主任研究員 飛田 啓輔

主任研究員 野口 友嗣 國谷 宏輔 技 師