

清酒の試験製造免許取得

弘前大

「白神酵母」活用本格化

弘前大学（佐藤敬学長）は27日、大学として清酒の試験製造免許を取得したと発表した。研究室での試験醸造が可能になり、酒造会社などと取り組んでいる「弘前大学白神酵母」を使った日本酒造りの技術や商品開発の進展が期待される。同大農学生命科学部の殿内晴夫教授（微生物生態学）は、同酵母活用の本格化へ向け「研究成果を地元で還元したい」と話している。（太田佳希）【関連記事5面】



清酒製造免許通知書を手にする殿内准教授（右）と森山さん（左）27日午後、弘前大農学生命科学部の研究室

殿内准教授によると、醸造関係の力キエムラを持たない大学が清酒の試験製造免許を取得するのは珍しく、県内の大学では初めてという。弘大白神酵母は、殿内准教授が白神山地の樹木皮や落葉葉から分離・選抜した酵母。活用促進とブランド化を目指し、2013年には、ひまき産官学連携フオーラム内に「白神酵母研究会」が設立されている。弘前税務署からの免許交付の通知は26日付。殿内准教授によると、これまでは共同研究している県産業技

術センター弘前地域研究所にアウトして試験醸造、分析を行っていた。酵母の株数も増えてきており、効率的な研究を行うため、8月上旬に免許を申請した。今後は研究室内で試験醸造し、その上で同研究所や酒造会社と共同開発を進めていくという。試験製造の免許は新商品や新技術開発などに限られ、販売はできない。現在、日本酒醸造に使われている白神酵母は、その中でも比較的アルコール生産能力が高いN・9株だという。殿内准教授は

「N・9株はフルーティな香りが特徴だが、他に酒造りに向いている酵母を見つけられることで、消費者の多様なニーズに応えられるようになると思う」と話す。同酵母は発酵管理が難しいなどの課題があり、「商品に使ってもらうには酵母の盲点が不可欠。香り高く、性質が安定している酵母を育種したい」と語った。殿内准教授の下で醸造を研究している弘前大大学院農学生命科学研究科1年の森山裕理子さんは「今までより多くの実験ができ、思い付いたことをすぐに試せるようになる」と免許取得を喜んでいった。白神酵母を使った製品として日本酒が試験醸造されているほか、リンゴ酢やシードルが販売されている。

弘大白神酵母仕込み日本酒 白ワインのような味



葛西市長◎に白神酵母仕込みの日本酒を紹介する北村社長（中央）

母仕込みN・9（原酒）を初めて出荷する。アルコール度数は13度と低めで、白ワインに似た味わいが特徴。同社の北村裕志社長は「今までの日本酒にはない風味の酒ができた。日本酒の新しい切り口になれば」と話している。【1面参照】

同社は弘前産官学連携フオーラムの白神酵母研究会に参加。白神酵母の「N・9株」の提供を受けて試験醸造した。720ミリ入り1350円（税別）で、2

千本限定で販売する。

27日、北村社長らが弘前市役所を訪れ、葛西市市長に完成を報告した。試験した葛西市市長は「すっきりした味わいで、香りは他の日本酒よりも強いようだ。従来のファン層とは異なる新たな需要が期待できる」と語った。

北村社長はまた、同社の「純米大吟醸じよっぱり華想い」が9月から来年2月末まで、全日空（ANA）国際線のファーストクラスで提供されていることも説明。売れ行きも好調で12月中旬には品切れになりそうだと話した。（太田佳希）

弘前六花酒造 来月初出荷

弘前市の六花酒造は12月1日から、「弘前大学白神酵母」を使って試験醸造した「純米酒じよっぱり白神酵