弘前

自然の恵み 商品開発に

白神酵母研が報告会

産学官の研究組織「白神酵母研究会」（櫛引利貞会長）の本年度1回目の研究会がこのほど、弘前市の土手町コミュニティパークで開かれ、弘大農学生命科学研究科の殿内暁夫教授ら4人が白神山地の自然の力を生かした商品開発の可能性などについて研究報告した。

約30人が出席。殿内教授は同山地でキノコの調査を行った結果、多くの未知種が含まれていたことや、がん細胞を死滅させる効果が期待される成分を含む種があったことなどを明らかにした。樹木の皮が、乳酸菌など有用な微生物の分離源になることも指摘した。

水産物加工業田向商店（青森市）専務取締役の田向常城さんは、アブラツノザメの肝油を製造する際に、白神酵母を含んだシードルのオリを混ぜると、悪臭が緩和したことを報告。「来年ぐらいまでに製品化して酵母のPRにも努めたい」と述べた。

議事では、東奥日報社の女性倶楽部「女子〇（ジョシマル）」による、白神酵母を使った料理の試食会（2018年2月予定）など本年度の事業計画案や予算案などを承認。白神酵母を使った日本酒やシードルの試飲会も行った。（外崎英明）

白神酵母を使った酒を試飲する出席者たち

平成29年8月8日（火）東奥日報19面掲載
この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。