

# 一層の活用、普及探る

## 弘前で白神酵母研究会

2018年度第2回の白神酵母研究会(榎引利貞会長)が4日、弘前市の土手町コミュニティパークで開かれた。弘前大学が白神山から採取・分離に成功した「弘前大学白神酵母」の研究報告や、同酵母を使った商品の試飲を通じ、関係者がさらなる活用と普及の可能性を探った。

弘大農学生命科学部の殿内暁夫教授が「改良白神酵母の創出」、県産業技術センター弘前工業研究所の小倉亮研究員が「弘前大学白神酵母などの自然分離酵母と醸造用酵母の違いについて」の題で、それぞれ研究報告した。小倉研究員は「酵母も個体ごとに個性がある。酵母はクローンで増えている限りはDNA

Aに変化はないので同じ物。それを『株』と言ふ」と説明。



試作品のワインを試飲する参加者

現在、弘前大学白神酵母は166株があり、このうち101株それぞれの醸造特性を調査し、まとめたカタログが刊行された。小倉研究員はカタログを参考に、同酵母を活用した商品開発に取り組んでほしいと参加者に呼び掛けた。

同酵母を活用した「りんご公園オリジナルシードル」と「弘前大学白神酵母仕込みワイン(試作品)」の試飲も行われ、参加者が味をじっくりと確かめていた。(齋絢一郎)

[平成31年3月5日(火)陸奥新報社2面 掲載]

この画像(記事)は陸奥新報社提供です。無断転載はできません。