

醸造活用可能性探る

弘前で白神酵母研究会

2019年第1回の

白神酵母研究会（榎引利貞会長）が25日、弘前市の土手町コミュニティパークで開かれた。弘前大学が白神山地から採取・分離した「白神酵母」の研究報告や、酵母を活用した酒類の試飲会が行われ、関係者がさらなる発展の可能性を探った。

研究報告では同大学院農学生命科学研究科の殿内暁夫教授が「新規白神酵母株の分離と育種および果実酒醸造における特性」と題し、シードル醸造により有望な株が分離できたことなどを紹介。県産業技術センター・弘前工業研究所

の小倉亮研究員が「分離乳酸菌を使用した生もと造り」と題し、白神乳酸菌と白神酵母を使った日本酒づくりの試験経過を示した。

試飲会では「純米酒 じよっぱり白神酵母 No.9 仕込み2019新酒」（六花酒造）、「純米酒山助2019

新酒」（白神酒造）、「kimorishidolgrin」（弘前シードル工房kimoridol）の3品が出され、出席者が味わいや香りを確かめながら意見を交わした。

（福田藍至）

白神酵母の活用発展の可能性を探った研究会

