

全国から 話題と情報

白神酵母の可能性は

ひろさき産学官連携フォーラムが座談会

オンライン配信
事例紹介
展望など
意見交換

白神酵母の活用について事例紹介などを行ったイブニングフォーラム



弘 前

ひろさき産学官連携フォーラム(榎引利貞会長)は8日、同フォーラムの研究会の一つ白神酵母研究

会が活動している。この日は、白神酵母の研究を行っている弘大農学生命科学部の殿内暁夫教授をはじめ、シードルなどを手掛けるGARUTSUの醸造責任者白戸孝幸さんら白神酵母を使う事業者が、弘前シードル工房kimoriで座談会を開催。初めてオンライン配信し、約30人が参加した。

白神酵母を使うようになったきっかけや使用している種類、使用感、製品完成までの苦労などを紹介。白

神酵母の活用について事例紹介などを行ったイブニングフォーラムを開いた。酢やシードル、日本酒など、さまざまな製品への利用が進む白神酵母の可能性や今後の展望について関係者が意見を交わした。(西尾 瑛)

「ひろさき」は、弘前大学と公的研究機関、産業界、行政などが連携し、新たな事業展開やサービスを提供する企業創出を目的に活動。現在、白神酵母やプロテオグリカン、医工連携などをテーマに六つの研究会が活動している。

「神酵母」ブランドの可能性について、kimoriを運営する百姓堂本舗の高橋哲史さんが「県外の方に、原料が地元のリンゴであるということに加えて、『白山地のブナの落ち葉から取れた酵母を使っている』という話をすると、ものすごくストーリー性を感じてもらえる」などとその強みを語った。

殿内教授はパンやビールへの応用について研究を進めているとし、「これから事業者の方が望むような酵母を分離したいし、作ったことのないものを作るよう、育種改良も進めていく」と話した。