

食品工業技術センターの電話番号が
052-325-8091 に変更されました。



名古屋大学構内の桜

平成23年2月23日(水)
愛知県産業技術研究所
食品工業技術センター
担当 北本・安田
電話 052-521-9316

愛知県産業労働部地域産業課
技術振興・調整グループ
担当 津本・木津
内線 3360・3361
ダイヤルイン 052-954-6340

名大農学部 of 桜酵母と酒米により醸した 日本酒が誕生しました

—産業技術研究所、名古屋大学、盛田株が共同開発、
名大生協で4月から発売—

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター（名古屋市西区）は、国立大学法人名古屋大学大学院生命農学研究科（名古屋市千種区）、盛田株式会社小鈴谷工場（常滑市）と共同で、名古屋大学農学部の八重桜から分離した酵母をもとに「名大桜酵母」を開発しました。この酵母を使用し、農学研究科付属農場で栽培した酒造好適米「若水」を原料に醸造を行い、純米酒「名大さくら酵母」として製品化しました。

1 開発概要

産業技術研究所食品工業技術センターでは、業務の一つとして、地域の花から新規酵母を分離・育種し、その利用技術を県内食品企業に技術移転しています。

このたび、産業技術研究所は、名古屋大学農学部キャンパス内の八重桜から食品用酵母であるサッカロマイセス・セレビシエ (*Saccharomyces cerevisiae*) を分離しました。盛田株式会社は、この酵母を日本酒の製造に最適化するために、産業技術研究所の技術指導と愛知県知的財産活用促進事業費補助金（※1）を活用し、良好な香気と旨味成分を生成する酵母「名大桜酵母」を育種（※2）しました。



平成21年度卒業式

この酵母を使用して盛田株式会社が日本酒を試験醸造したところ、アルコール度数が12～13%と低く、アミノ酸が多く含まれ、ほんのり甘酸っぱいワインタイプの従来とは一線を画す味わいを持った日本酒を醸造することができました。平成21年度名古屋

屋大学農学部卒業式等でこの日本酒の試飲を行ったところ、参加者から良好な評価を得ました。

このため、名古屋大学は産学行政連携の一環として「名古屋大学農学部発日本酒プロジェクト」を発足させ、学生の協力を得て附属農場で酒造好適米「若水」の田植え、稲刈りを行い、愛知県産業技術研究所での技術指導のもと、盛田株式会社小鈴谷工場酒造部で仕込みを行い、純米酒「名大さくら酵母」を完成させました。

純米酒「名大さくら酵母」は、盛田株式会社により製品化され、平成23年4月から名古屋大学消費生活協同組合で販売されます。



名大附属農場での田植え



盛田(株)小鈴谷工場での学生たち

2 関連事項

産業技術研究所では、既に「五条川の桜並木」や「曼陀羅寺公園の藤」から酵母を分離しており、それぞれ日本酒として地元企業により製品化されています。

今後も、産業技術研究所では、継続して新規酵母の分離・育種と県内食品企業への技術移転に取り組めます。

3 問い合わせ先

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター

名古屋市西区新福寺町2-1-1

電話：052-521-9316 FAX：052-532-5791

担当：発酵技術室 北本、安田

URL：<http://www.aichi-inst.jp>

国立大学法人 名古屋大学 大学院生命農学研究科

名古屋市千種区不老町

電話：052-789-5227 FAX：052-789-5227

担当：産業生命工学研究分野 黒田

URL：<http://www.agr.nagoya-u.ac.jp>

2月24日（木）からホームページ上に掲載

盛田株式会社 小鈴谷工場

常滑市小鈴谷字亀井戸21-1

電話：0569-37-0511 FAX：0569-37-0532
担当：品質管理部（技術研究チーム）伊藤
URL：<http://www.moritakk.com/>
2月24日（木）からホームページ上に掲載

名古屋大学消費生活協同組合
名古屋市千種区不老町
電話：052-781-1111 FAX：052-782-5369
URL：<http://nucoop.jp/>

【用語解説】

※1 愛知県知的財産活用促進事業費補助金

愛知県は、未利用特許又は愛知県産業技術研究所が開発した技術を活用して行う初期段階の研究開発について、県内中小企業を対象に補助金を交付しています。

※2 育種

交雑や突然変異等を利用して品種改良を行うこと。今回は香気や味、アルコール生成能力など好ましい性質を有するように酵母を改良しました。