

愛産研 ニュース

愛産研ニュース

平成 23 年 3 月 10 日発行

No.108

編集・発行

愛知県産業技術研究所 管理部

〒448-0013

刈谷市恩田町 1 丁目 157 番地 1

TEL 0566(24)1841・FAX 0566(22)8033

URL <http://www.aichi-inst.jp/>

E-mail aitec@pref.aichi.lg.jp

3 月号
2011

今月の内容

●トピックス

●技術紹介

- ・三次元測定機によるベベルギヤの精度評価について
- ・尾張七宝について
- ・元素分析について
- ・デジタル画像の応用例について

●お知らせ

《トピックス》

●名大農学部の新酵母と酒米により醸した日本酒が誕生しました ー産業技術研究所、名古屋大学、盛田株式が共同開発、名大生協で4月から発売ー

愛知県産業技術研究所食品工業技術センターでは、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が、この度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・セレビスエを分離しました。

盛田株式会社では、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、この酵母を使用し日本酒を醸造しました。この日本酒は、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ており、名古屋大学農学部の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ることができました。

これを受け、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、学生の協力を得て付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、純米酒を完成させました。

この純米酒は、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いたします。

なお、産業技術研究所では、「五条川の桜並木」や「曼陀羅寺公園の藤」からの酵母の分離に成功し、それぞれ日本酒として地元企業により製品化されております。



名古屋大学構内の桜



名大付属農場での田植え

○ 詳しくはホームページ

<http://www.pref.aichi.jp/0000038812.html>

○ お問い合わせ先

愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 発酵技術室

担当：北本、安田（電話：052-521-9316）

国立大学法人名古屋大学大学院 生命農学研究科（産業生命工学研究分野）

担当：黒田（電話：052-789-5227）

盛田株式会社小鈴谷工場 品質管理部（技術研究チーム）

担当：伊藤（電話：0569-37-0511）

名古屋大学消費生活協同組合

担当：加藤（電話：052-781-1111）

