

愛産研

2009年11月号

# 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容 ● 五条川の桜並木（桜の花）から清酒酵母の分離に成功しました  
● 食品中に存在する微生物（大腸菌群）について

## 五条川の桜並木（桜の花）から清酒酵母の分離に成功しました

当センターは、大口町商工会との共同研究により、愛知県の地域産業資源である「五条川の桜並木」の桜の花から酵母を分離し、香味を改良した清酒酵母の開発に成功しました。この酵母は「五条川桜」と名付けられ、当センターの技術指導のもと、勲碧酒造株式会社（江南市）において実証仕込みを行い、純米酒「おおぐち」として商品化されました。

開発品はテレビ・新聞などにも多く取り上げられ、大きな反響がありました。また、10月29日（木）に名古屋商工会議所で開催された「明日を拓くモノづくり新技術2009」でも紹介し、多くの来場者の関心を集めました。

詳細は下記HPをご覧ください。

<http://www.pref.aichi.jp/0000028082.html>

