

県産日本酒の競争力向上のための新規日本酒酵母に関する研究 (R2~R6)

産業技術センター

背景・目的

- 今の消費者は、知っているモノを買う or 知っている人から買う
山梨の水は有名。日本酒の80%は水。But 山梨の日本酒の知名度は希薄。
知名度向上には独自性が必要。But 使用している酵母は市販品のため、
産地としての差別化は困難。 → **新規日本酒酵母(山梨酵母)**の育種が不可欠。
- 全国新酒鑑評会のトレンドは、甘みと高い香りの日本酒。他県産の酵母は
このトレンドに沿ったものが多い。But これでは山梨の水を体現しにくい。
→独自の**開発コンセプト**が必要。
- 水が酒に及ぼす影響への理解は、古典的な研究と現場の経験的なノウハウに依存。
データは業界内でも共有されず、異なる水系を有するメリットを技術的にも情報発信
でも生かせない。
→産地で共有できる科学的な裏付け(最新データを継続的に)が必要。



○山梨県独自の開発コンセプト○

「名水の地に息づく酵母が醸す、
ナチュラルな香りと軽快な喉ごし。
人に優しい、山梨の日本酒」



研究内容

1) 開発コンセプトに合う山梨酵母の育種 (実施年度R2, R3, R4)

県内各地から、山梨酵母の元となる酵母を分離選抜。これに、重イオンビームによる変異や交雑等を実施し、山梨酵母を開発。

2) 山梨の水が山梨の酒に及ぼす影響の解明 (全年度で実施)

既存酵母を用い、酒造組合各社の醸造用水の違いが、発酵経過、酒質、貯蔵熟成等に及ぼす影響を解明。データ蓄積とフィードバックを継続し、産地の技術力の底上げに繋げる。

3) 山梨の水と山梨酵母を最大限に生かすための醸造技術検討(小規模試験醸造) (実施年度R5, R6)

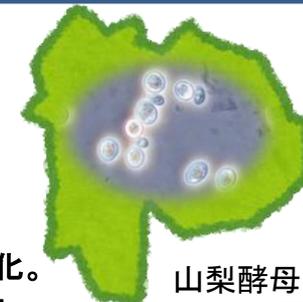
山梨酵母を用いた小規模試験醸造を行い、醸造適性を明らかにし、酒造組合各社の実製造規模での試験醸造の基礎とする。

期待される効果

○産地としての差別化による、
本県日本酒業界の競争力向上。

○共同研究を通じた、産地としての連携強化。
情報共有・交換→技術力向上→品質向上
→情報共有・交換 の好循環。

○知名度不足を逆手に取り、本県の新たな魅力
を醸成。さらに、酒類に留まらず、飲料製造集積地
としてのブランド化も可能。人と人を結ぶ、リアルな
コミュニケーションツールとしての幅も広がる。



山梨酵母
イメージ図