

静岡県オリジナル清酒用種麴の開発

[背景・目的]

本県清酒業界は、地酒祭りの開催やG I 静岡によるブランディングを通じて、国内外への県産清酒の魅力発信に取り組んでいます。そのような中、業界からは話題性や魅力ある商品の開発に向けて、本県独自の清酒用種麴の開発要望が強く寄せられていました。

そこで当センターでは、静岡酵母を使う本県の清酒醸造に適した、本県初となる静岡県オリジナル清酒用種麴の開発を行いました。

[研究成果]

- 株式会社ビオックが保有する麴菌 51 株について、本県独自の選抜基準（PCR による麴菌の醸造適性評価やオフフレーバーの生成に関わる酵素活性の評価等）にてスクリーニングを行い、静岡酵母を使う本県の清酒醸造に適した、「バナナ様の吟醸香の生産性が高い」、「低酸性である」等の条件を満たした 3 株選抜しました。
- この選抜麴菌 3 株を特定の割合でブレンドした試作種麴 3 点を製造し、既存の市販種麴 1 点を加えた 4 点で、総米 6 kg 規模によるベンチスケール清酒を試作しました。この 4 点について、官能評価試験を実施し、パイロットスケール清酒を試作する種麴 1 点を選抜しました（表）。
- 上記にて選抜した種麴 1 点を用いて、総米 200 kg 規模によるパイロットスケールで清酒を試作しました。その結果、研究開始当初の開発コンセプトどおり、バナナ様の吟醸香が高く、酸度の低い酒質となり、本県の清酒醸造に適した種麴を開発することが出来ました（写真）。

表 ベンチスケール清酒の試作品の評価結果
(一部抜粋)

| 官能評価 | | | | | |
|------|------------------------|-------|------------|------|---------------|
| 順位 | 平均総合評点 ¹⁾²⁾ | 試作No. | アルコール度 (%) | 酸度 | 酢酸イソアミル (ppm) |
| 1 | 2.64 | 2 | 16.40 | 1.70 | 5.04 |
| 2 | 2.82 | 3 | 15.00 | 1.80 | 4.34 |
| 3 | 3.18 | 1 | 15.60 | 1.70 | 4.27 |
| 3 | 3.18 | 4 | 15.50 | 1.80 | 4.52 |

1) 総合評点は評価者11名の平均点にて示す。

2) 5点法にて評価（1点：すばらしい～5点：難点あり）



写真 試作種麴（左）と総米 200 kg 規模によるパイロットスケール清酒の試作品（右）

[研究成果の普及・技術移転の計画]

本成果は、巡回指導や酒造研修等を通じて県内清酒メーカーへ普及及び技術移転を進めており、これまでに 8 社の清酒メーカーにて今回開発した本県オリジナル清酒用種麴を使った清酒の醸造を進めております。今後は、県内清酒製造者全 28 者に普及できるよう、本種麴を使って、様々な酒米や酵母と清酒の仕込み試験を実施し、醸造データの収集を続けていきます。