

令和3年5月13日		
資料提供		
担当課	産業技術政策課	工業技術センター
担当者	片桐	吉村、藤原
電話番号	073-441-2355	073-477-1271

新規古道酵母を用いた清酒の販売開始について

県工業技術センターでは、熊野古道・中辺路地域にて採集した古道酵母の改良に取り組んでおり、令和元年度に吟醸香である「カプロン酸エチル」を高生産できる新規古道酵母（「KODO.ec159 株」「KODO.ec162 株」）を開発することに成功しました。令和2年度には、これらの酵母を、県内の酒造メーカーに分譲し、このほど尾崎酒造株式会社（新宮市）から新規古道酵母を用いた新商品（太平洋 山廃純米無濾過生原酒）が販売されることになりました。



新規古道酵母を用いて醸造した太平洋 山廃純米無濾過生原酒（尾崎酒造(株)提供）

○古道酵母

平成16～18年度に実施した和歌山県戦略的研究開発プランにおいて、和歌山らしさを持つ酵母の探索を実施し、世界遺産に登録された熊野古道・中辺路地域にて、清酒醸造に適した酵母を発見しました。現在は、「古道酵母」として分譲をされており、この酵母を用いた清酒は「熊野紀行」として尾崎酒造株式会社から販売されています。

○今後の予定

本成果は、工業技術センターで実施している和歌山県コア技術確立事業「微生物育種の高度化」で得られたものであり、今後も県内産業の発展に寄与する技術の開発を進めてまいります。