

[兵庫県の公設試]

兵庫県立工業技術センター

は、



風土記編纂記念



当時の酒の復刻

1300年前の製法を考察し、風土記の日本酒を開発!

播磨国風土記に登場する「庭田神社」の麹菌を採取

播磨国風土記編纂1300年を記念し、「カビ(麹菌)を用いて造った酒」という記述から舞台となった神社・宍粟市の庭田神社より麹菌と酵母を採取。これを用いて、風土記の時代を考察した記念酒『庭酒(にわけ)』を開発しました。米・水・麹菌・酵母に至るまで、原料全てが地元播磨産の酒として播磨地域の複数の蔵元から商品化されました。



播磨国風土記編纂
1300年記念酒 庭酒

[和歌山県の公設試]

和歌山県立工業技術センター

は、



吟醸香の高い酵母



変異処理

ニーズの高い吟醸酒向けの新酵母を開発!

独自の「古道酵母」を改良し、吟醸香を高生産できる酵母に

熊野古道の土壌より採取したオリジナル酵母「古道酵母」は、高いアルコール発酵能を有しており、これまでは清酒やパンの製造に用いられてきました。一方で吟醸香を生産する能力が低く、近年市場ニーズが高まっている吟醸酒の製造には不向きでした。そこで「古道酵母」に変異処理を施し、200株以上の候補の中から吟醸香を10倍生産する新規古道酵母を開発しました。



和歌山県工業技術センター
食品開発部 微生物利用関連