

[鳥取県の公設試]

(地独)鳥取県産業技術センター は、



優良乳酸菌等の分離



純粹培養による添加

安定した「生もと系酒母」の製造を確立!

自然な微生物混入に頼らない安定的な「生もと系酒母」

近年個性的な純米酒造りを目指し、昔ながらの「生もと系酒母」の需要が高まっています。しかし、天然の乳酸菌と硝酸還元菌の自然混入に頼る「生もと系酒母」の育成は製造が不安定でした。そこで、自然界から乳酸菌と硝酸還元菌を分離・培養し、添加する仕込み試験を行ったところ、成分的にも順調な経過をたどり、安定した「生もと系酒母」の製造が可能となりました。

鳥取県産業技術センター
研究報告

[徳島県の公設試]

徳島県立工業技術センター は、



UV-LEDの照射



酵母の性質変化

特徴的な香味を醸し出す5種類の酵母を実用化!

LEDの先進地域徳島で生まれた最先端と伝統の融合酵母

開発困難といわれた高輝度青色LEDを世界で初めて製品化し、今なおLED関連企業が100社以上も集結する先進地域徳島県。当公設試では、古来より受け継がれてきた清酒酵母にUV-LEDを照射し、性質変化した酵母の中から優良酵母を選抜。2000回以上の実験を繰り返し実用化した5種類の「LED夢酵母」が現在、100銘柄以上の日本酒に使用されています。



LED夢酵母について