

清酒醸造における高付加価値化技術研究会 事業報告

長谷川圭司*, 丸山裕慎*, 伊藤太一*

Report of the Study Group on Value-Added Technologies for Sake Brewing

Keishi HASEGAWA, Hironori MARUYAMA, and Daichi ITO

1. はじめに

消費者の高品質志向など常に変化するニーズに対応し商品力を向上させるには、製品や醸造方法の技術的な改善が必要である。

本研究会は、三重の魅力を活かした三重県産清酒の付加価値創出に向けた次の展開を模索するために実施した。海外市場も意識し酒造組合や大学と連携して、最新の技術情報の調査と提供、当所の研究成果報告、ニーズ調査、参加者との意見交換等を実施し、産学官のネットワークにより、高付加価値化に係る課題の解決を目指した。

2. 研究会の開催

三重県酒造組合は、三重県産清酒の高付加価値化を目指し、地理的表示保護制度（GI）を活用した事業を継続的に行っている。一方、当所としてはクラフトビールを切り口に清酒の知名度向上ならびに三重県産清酒のブランド強化を狙ってシーズを強化している。さらに、近年、地域資源の微生物に着目し、高付加価値化に結び付けている事例が数多く存在することから（生酏系酒母ならびに蔵つき酵母によるブランド化など）、醸造微生物研究の権威である外部講師を招き、三重県酒造組合と合同で研究会を開催し（表 1）、微生物資源を活用した高品質化について、意見交換を行った。

研究会では、清酒の風味を加味した日本オリジナルクラフトビールを開発し、世界市場で魅力的な商品の開発を支援する取組み、さらに清酒酵母を使うオリジナルビアスタイルを切り口に清酒の

新たな需要の創出を目指す点に関心が集まった。

また、酵母の細胞壁を厚くする育種技術は、低アルコール性を達成するのみならず、清酒の品質を向上させ、貯蔵時の品質劣化を抑制させる効果があると考えられるなど今後の活用が期待された。

こうした議論を通じて他地域の取組み方向や酒造に応用できる技術について、改めて情報収集し検討する重要性が再認識された。

3. 技術動向調査、ネットワークの構築

大学・研究機関等の技術情報について、近畿日本酒研究会、兵庫県酒米試験地、三重大学生物資源学部、三重県農業研究所、（独）酒類総合研究所で調査・収集し意見交換を行った。

また、業界のニーズ調査として、三重県清酒研究会、伏見酒造研究会、三重県酒造組合、県内酒蔵、名古屋国税局と現在の取組み、今後の課題や取組み方向について意見交換し交流した。

各県の日本酒支援に関する状況も参考に、課題解決の情報共有を行うなどして産学官のネットワークを形作ることができた。これらをもとに、県内酒蔵からの技術相談に対応し、技術支援や研究への発展も視野に引き続き情報提供や助言などを実施している。

4. まとめ

今後も構築したネットワーク等をもとに、業界の動向を注視し、県産清酒の付加価値創出に向けた技術力向上に資する取組みを継続する。また、個別の課題についても、共同研究等で支援を進めていきたい。

* 食と医薬品研究課

表 1 清酒醸造における高付加価値化技術研究会

研究会	開催日	場所	内容	参加者数
清酒醸造における高付加価値化技術研究会(三重県酒造研修会と合同で実施)	令和 6 年 6 月 18 日	野村證券 株式会社 津支店 6 階大ホール	<p>●清酒の吟醸香（カプロン酸エチル）を特徴とした三重県初！新規日本オリジナルビアスタイルの開発！</p> <p>講師 食と医薬品研究課 主任研究員 丸山 裕慎</p> <p>●アルコール発酵の残された謎を解く</p> <p>講師 国立大学法人奈良先端科学大学院大学 先端科学技術研究科バイオサイエンス領域 准教授 渡辺 大輔 氏</p>	39 名 WEB 参加 100 名