

「白神酵母」活用研究  
弘大院生が成果発表

弘前で報告会

産学官の研究組織「白神酵母研究会」（会長・榎引利貞カネシヨウ社長）は29日、弘前市の土手町コミュニティパークで本年度1回目の研究会を開いた。弘前大学と県産業技術センター弘前地域研究所の担当者が白神酵母活用に関する研究成果などを報告した。

右：東奥日報（平成28年7月30日（土））

弘前大学大学院農学生命科学研究科2年の森山裕理子さんは「ストレスで白神酵母を鍛える―酒造好適酵母の開発に向けて」と題し



白神酵母に関する研究成果を報告する森山さん

研究報告。森山さんは、清酒醸造で酵母を増やす際に用いられる「麹汁培地」を使い、低いpH（水素イオン濃度）というストレスを

与えた環境下で、白神酵母の培養を繰り返した結果、低いpH値でも酵母の生育が可能となった―と説明。「繰り返し返して培養した」

酵母を使ったお酒では、酒質も清酒酵母に近づき、香気成分の生産量も向上した―などと話した。

研究会ではこのほか、東奥日報社の女性倶楽部「女子〇（ジョシマル）」による施設見学事業（10月予定）の関連経費を含む2016年度予算案、白神酵母を使ったパンの商品化研究開発などを盛り込んだ16年度事業計画案を承認した。

（安達一将）

下：東奥日報（平成28年7月31日（日））

西目屋産米で初の日本酒

「白神の里 山助」完成

西目屋村のコメと白神山地で採取した「弘前大学白神酵母」、そして白神の水で仕込んだ日本酒「白神の里 山助」が完成し30日、村内などで発売が始まった。村によると西目屋産米を使った日本酒は初という。

日本酒の発売は、村や村商工会、ブナの里白神公社などで行われる「村地産地消」で、産学官の研究組織「白

・特産品開発等推進協議会」（会長・関和典村長）が「西目屋の日本酒を造りたい」と弘前市の白神酒造（西澤誠社長）に依頼した

ことがきっかけ。弘大白神酵母は、弘大農学生命科学部の殿内暁夫教授が白神山地の樹木皮や腐葉土などから分離したもので、産学官の研究組織「白



純米酒「山助」の完成を喜ぶ関村長と西澤社長

神酵母研究会」（会長・榎引利貞カネシヨウ社長）によって商標登録された。山助は西目屋産「まっしぐら」と砂子瀬地区の天然水を使った純米酒。酵母は

弘大白神酵母7割、「まほろば華」酵母3割を使用した。瓶はブナの葉をイメージした緑色。温かみのあるラベルと題字は、ねぶた絵師で日本画家の八嶋龍仙さん＝弘前市＝が担当した。

西澤社長は「白神酵母の風味が非常に残り、やさしい口当たりの飲み口のお酒に仕上がった」と太鼓判。関村長は30日、村内で行われた「白神夏祭り」の

会場で山助を披露。取材に「西目屋は山の本を切った炭にしたことを生業として発展してきた。酒の名前は、こつした作業に携わった人の名にあやかかった。山や木、自然が大切かということを通して見つけ直してほしい」と呼び掛けた。

山助は1.8リットル入り2400円、720ミリリットル入り1200円、300ミリリットル入り430円（いずれも税込）。