



新酒の味に太鼓判

白神酵母 活用、普及へ研究報告

弘 前

2016年度第2回 白神酵母研究会(榎引利貞会長)が24日、弘前市の土手町コミュニティパークで開かれた。弘前大学が白神山

同日は、弘前大学大

し、シードルなどの果実酒を対象に、酵母のアルコール耐性や低温発酵性などの特性を調

べた成果を発表。新年度はさらに研究を進め、年度末には特性を一覧にまとめたカタログを作成し、商品設計に合わせた酵母の選択につなげてもらう考えを示した。

開発事例報告では、六花酒造の白神酵母を使った今年の新酒の試飲も行われ、参加者は「まるでワインのよう。おいしい」と、味に太鼓判を押しした。

(西尾瑛)

地から採取・分離に成功した同酵母のさらなる活用と普及に向け、研究報告などを通して

同研究科2年の森山裕理子さんが研究報告。県産業技術センター弘前地域研究所食品素材開発部研究員の小倉亮さんは「白神酵母の特性評価と、弘前地域研究所で分離した微生物について」と題

開発事例報告では白神酵母を使った新酒の試飲なども行われた