

## 白神酵母の新酒 研究会で高評価

弘前、特性など報告

産学官の研究組織「白神酵母研究会」(事務局・弘前市産業育成課)は24日、同市の土手町コミュニティパークで、本年度2回目の

研究会を開いた。白神山地から採取された「弘前大学白神酵母」について、会員約20人が、弘前研究者らの報告に聞き入り、酵母で作った新酒を試飲した。

弘大白神酵母は同大の殿内暁夫教授が、分離・選抜した酵母。多くの種類があり、特性に合わせ、清酒やパン、リングオ酢などの商品開発に活用されている。

なども進め「来年度末には、酵母の特性評価の一覧を作りたい」と語った。

新酒は、六花酒造が白神酵母と県産酒造用米の華さやかで試作した。同研究会の榎引利貞会長(カネシヨウ社長)は「白ワイン風で、和食だけでなく洋食にも合いそう」と高く評価。今後の展開について「白神酵母の特性解明が進んでいる。清酒やパンだけでなく、どんどん用途を拡大して白神ブランドを活用していきたい」と意気込んだ。

(鎌田秀人)

白神酵母を使った新酒を試飲する出席者



県産業技術センター弘前地域研究所の小倉亮研究員は、シードルづくりを見据え、数十種類の白神酵母のアルコール耐性などを報告。今後、香り成分の分析