



関係者が白神酵母の活用と普及の可能性を探った研究会

ブランド化可能性探る

白神酵母
研究会 新商品の試飲会も

2018年度第1回 利貞会長が25日、弘
白神酵母研究会（堀引 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
地から採集・分離した
「白神酵母」の研究報
告や同酵母を使った商
品の試飲会が行われ、
関係者がさらなる活用
と普及の可能性を探っ
た。

同日は弘前大学農学
生命科学研究所の殿内
暁夫教授、同科2年の
横山心結さん、県産業
技術センター弘前工業
研究所の小倉亮さん、
ラビブレの三浦和英代
表取締役が研究報告。
同酵母のゲノム（全遺
伝情報）の特徴や、白
神山地の微生物を生
かしたブランド化戦略
などについて発表し

た。

試飲会では同酵母を
使った大花酒造と白神
酒造の新酒、弘前シー
ドル工房 k i m o r i
のシールドルに加え、カ
ネショウのはちみつ入
りリンゴ酢の試作品も
振る舞われた。リンゴ

酢は同酵母と白神山
地の酢酸菌で仕込み、く
せの無いすっきりした
飲み口が特徴。水割り
や牛乳割りで試飲した
関係者からは「まろや
かておいしい」などの
感想が聞かれた。
(船越太郎)

[平成30年7月26日(木)陸奥新報社2面 掲載]
この画像（記事）は陸奥新報社提供です。無断転載はできません。