

清酒酵母「G2(ジーツー)酵母」の開発 華やかな香りと軽快な味わいの日本酒づくり 食品科学研究所 試験研究部

日 時 令和元年8月5日(月) 14:00~15:00

場 所 県庁11階 商工労働部会議室

(発表の内容)

食品科学研究所(旧産業技術センター)では、平成25年度から日本酒に華やかな香りを与える新たな酵母の開発に取り組んできました。

岐阜県オリジナルの清酒酵母「G酵母シリーズ」に、「G2酵母」が新たに加わりました。この酵母で日本酒を醸すと、リンゴを連想させる香りとすっきりした味わいを楽しめる日本酒に仕上がります。

製品は本年2月から本格販売が始まり、好評を得ています。新酵母の開発の経緯から育種過程、県内酒造場との取り組み、今後の展望等をご紹介します。

G2酵母の特徴

- ・従来のG酵母と比べて3倍以上のカプロン酸エチルを作る。
(G酵母使用酒は1.0ppmに対してG2酵母使用酒は3.6ppm)
→口に含むとリンゴを連想させる華やかな香りを感じる。
- ・従来のG酵母と同等の強力な発酵力がある。
→後口のすっきりした飲みやすい味(軽快な辛口酒づくりが可能)。

G2酵母使用酒への技術者・消費者の感想

- ・香りは軽やかで、派手さはないので、食中酒に向いている。
- ・後味がすっきりしていて、飲み飽きない。

岐阜県オリジナル清酒酵母 G酵母シリーズ

オリジナルG酵母は平成9年に開発された。バナナを連想させる香り成分を主に作り、吟醸酒向けに使用される。

G酵母を元に、純米酒向きの泡なしG酵母、低アルコール酒向きの多酸系G酵母が開発された。

現在、G2酵母を含む4種を頒布中。

G2酵母使用酒造場(令和元年7月現在・16場)

(株)三千盛(多治見市)	武内(資)(大垣市)	日本泉酒造(株)(岐阜市)
渡辺酒造醸(大垣市)	(株)小坂酒造場(美濃市)	(資)山田商店(八百津町)
花盛酒造(株)(八百津町)	中島醸造(株)(瑞浪市)	若葉(株)(瑞浪市)
林酒造(株)(可児市)	恵那醸造(株)(中津川市)	(有)船坂酒造店(高山市)
(株)原田酒造場(高山市)	奥飛騨酒造(株)(下呂市)	(有)渡辺酒造店(飛騨市)
(株)林本店(各務原市)		



問い合わせ窓口：産業技術課 内線3049
技術支援係長 光井
技術支援係 稲田

食品科学研究所 Tel 058-201-2360
試験研究部長 鈴木
専門研究員 吉村