

自治体・企業・独法が連携した地方創生の取組み きみつ食の彩りプロジェクト「カラー工房（酵母）」の支援 連携先：君津市、株式会社須藤本家

企業概要

君津市が推進する、まち・ひと・しごと創生総合戦略事業である「きみつ食の彩りプロジェクト」の一つ「カラー工房（酵母）」事業に、株式会社須藤本家、独立行政法人製品評価技術基盤機構(NITE)、千葉県産業支援技術研究所が連携して取り組み、カラーから採取した酵母を活かした日本酒を開発しました。

連携成果の概要・特徴

○君津市

この事業では、君津市の特産品であるカラーから、酵母や乳酸菌等の有効利用できる微生物を分離し、これらを活かした発酵食品等の開発を目指しています。

○株式会社須藤本家（君津市内の蔵元）

須藤本家の湧水、カラーに宿る酵母、総の舞（千葉県開発米）を使った純米酒「青葉の風」を製品化しました。

○独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）

NITEバイオテクノロジーセンターでは、君津市小糸地区で採取したカラーから、酵母10株、乳酸菌等32種134株、糸状菌18株を分離しました。

○千葉県産業支援技術研究所

分離された酵母10株について機能解析を実施し、10株全てが日本酒造りに適していることを示唆するデータを得ました。



君津市特産品のカラーと酵母



純米酒「青葉の風」

公設試の貢献

★カラー酵母の特性評価試験及び試作（小仕込み試験）

糖の資化性、耐塩性、アルコール耐性、アルコール生成試験を行い日本酒の製造に適していることを示唆する結果を得たことから、千葉県産業支援技術研究所内で試作、成分分析及び官能評価も行いました。

★製品化の際の技術支援

カラー酵母を使った蔵元では初めての醸造では、様々な問題に直面しました。千葉県産業支援技術研究所では、その度にこれまでの経験を基に、蔵元と相談・協力して問題解決に努め、製品化を支援しました。

分離株 No.	糖の資化性					NaCl		7#3-Ⅱ(%)
	Gl	Ga	Lac	Mal	Succ	5%	10%	
1 PC27DY1	○	○	×	×	○	○	×	15.70
2 PC27DY2	○	○	×	×	○	○	×	16.00
3 PC27DY4	○	○	×	×	○	○	×	16.70
4 PC27DY5	○	○	×	×	○	○	×	15.20
5 PC27DY7	○	○	×	×	○	○	×	16.25
6 AC08bK-Y1	○	○	×	×	○	○	×	12.30
7 AC08bM-Y1	○	○	×	×	○	○	×	12.75
8 AC08bM-Y2	○	○	×	×	○	○	×	12.40
9 AC08bM-Y3	○	○	×	×	○	○	×	13.05
10 AC08bM-Y4	○	○	×	×	○	○	×	15.55

機能解析結果



耐塩性試験



小仕込み試験

酵母の機能解析

お問い合わせ先

宮崎 浩子／西沢 和夫／蓮見 薫

千葉県産業支援技術研究所

連絡先：sanken@pref.chiba.lg.jp