

支援紹介

県内地ビール業界への支援

【キーワード】 ビール酵母、発酵、醸造

【地ビール業界の動向】

一般的に地ビールとは、一つの製造場でのビールの年間製造見込数量が 2,000KL 以下の中小規模のビール製造場が製造するビールのことを指します。最近では、日本各地でビアフェスティバルが開催されており、全国的に地ビールの愛好者は年々増加傾向にあります。

静岡県内には、平成 30 年 3 月の時点で 16 場の地ビール製造場が存在しており、全国でも有数の製造場数を誇っています。地ビール開発では、大手メーカー品と差別化を図るため、独自性や地域性がより強く求められ、県内地ビール製造場でも地元で採れる農産物を副原料として用いた個性豊かな地ビールが数多く製造されています。

【沼津工業技術支援センターの取り組み】

沼津工業技術支援センター バイオ科では、県内地ビールの更なる差別化及び商品幅の拡大を図るために、ビール製造用微生物の開発や新しい製造方法に関する研究を行っています。平成 27~29 年度に実施した新成長戦略研究「食の都しずおかの微生物を用いた新しい発酵食品ビジネスの創出」では、ビールの製造に活用できる酵母として NMZ-0688、NMZ-0717、NMZ-1096 の 3 株を開発しました。これら 3 株の中でも特に香りが良好であった NMZ-0688 を使って、多くの県内地ビール製造場で製造されている小麦ビールを試作したところ、特徴香となるフルーティーな香り成分（酢酸イソアミル）が市販の類似したビール（市販 A、市販 B、市販 C、市販 D）に比べて約 3 倍量含まれていました。（図 1、図 2）この酵母は、本県地ビール製造場における独自性・地域性のある商品開発への寄与が期待されます。



(表裏)

図 1 NMZ-0688 を使った小麦ビールの試作品

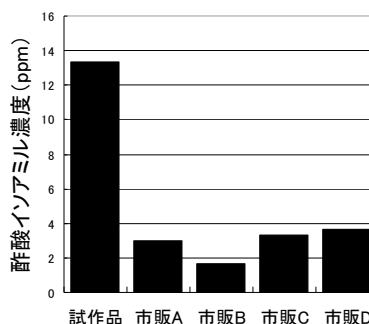


図 2 試作した小麦ビールと類似市販ビールの香り成分

【酵母の分譲について】

開発した 3 株は、県内の地ビール製造場に向けて分譲を開始しています。ビールだけでなく、清酒やヨーグルト等の発酵食品の製造に活用できる微生物も分譲していますので、ご興味のある方はぜひご相談ください。

お問い合わせ先 沼津工業技術支援センター
バイオ科
電話 055-925-1101