

技術解説

県産微生物を活用したサワービール製造技術

【キーワード】 地ビール、サワービール、しずおか有用微生物ライブラリー、乳酸菌、酵母

【背景】

近年、酒類全体の消費が落ち込む中、多様な味わいの商品展開が特徴の地ビールは全国的に人気を集めています。特に最近では、酸味を特徴とするサワービールが注目され、商品化するメーカーも増えつつあります。しかし、これまでサワービールの製造は海外が主で、詳細な製造ノウハウや国内外を含む他産地との差別化が可能な地域性のある製造技術はありませんでした。

そこで、本県が保有する「しずおか有用微生物ライブラリー」（以下、ライブラリー）をはじめ、県内から分離した地域性のある微生物等を活用した本県オリジナルのサワービール製造技術を開発し、株式会社蔵屋鳴沢（伊豆の国市）と共同で実用化しました。

【本県オリジナルのサワービール製造技術について】

従来の主なサワービール製造技術は、醸造場内や熟成樽中の環境微生物に頼った、製造に数年以上を要する長期的なものでした。一方、本技術は、純粋培養した乳酸菌を用いてビールの元となる麦汁を乳酸発酵させた後、酵母によるアルコール発酵を行う短期的なものです。

使用する乳酸菌は、県内で分離した株の中から選抜した株で、市販従来品の平均的な乳酸量と同等の乳酸を2～3日間で生成可能です（図）。また酵母は、ライブラリー中の酵母を改良した新規酵母で、高い発酵力と香気生成が特徴です。株式会社蔵屋鳴沢と共同開発した試作品（写真）は、専門家による官能評価で高評価をいただき、実用性と市場性も確認できました。

以上から、本技術によって、安定的に、かつ短期間で、地域性及び市場性のあるサワービールが製造可能です。今回、選抜・改良した乳酸菌及び酵母については県内企業を対象に分譲いたしますので、お気軽にお問い合わせください。

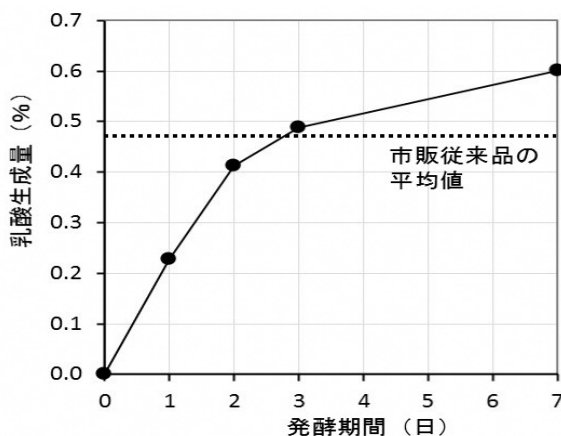


図 選抜した乳酸菌における麦汁中の乳酸生成



写真 共同開発したサワービール試作品

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