

「岐阜大酒」の開発に向けた新奇清酒酵母のスクリーニングとその分子育種

近年、食生活の多様化と嗜好の変化、日本酒の国際市場への進出なども相俟って、これまでの清酒とは一線を画した個性的な清酒の開発の機運が高まっています。また、都道府県をはじめとした各地域が知名度の向上、イメージアップ戦略、さらには地域活性化策のひとつとしてご当地グルメや地域特産品など、その地域の魅力を発信するための地域ブランドの確立に向けて様々な方策を図っており、清酒もまた、その地域を代表する特産品のひとつとして、より個性的かつ地域の特色を反映した新規な商品の開発が望まれています。つまり、これまでのきょうかい酵母とは異なる醸造特性を持ち、かつ地域の特徴を連想させるような新たな能力を持つ個性的な清酒酵母の開発が求められています。

このような背景の中、私たちは岐阜県産業技術センターとの共同研究にて、岐阜大学70周年に向けた大学ブランドの「岐阜大酒」の開発に向けた新奇清酒酵母のスクリーニングとその分子育種を行ってきました。これら技術は、地域ブランドの確立に向けた新たな可能性を生むものと期待しています。

応用生物科学部
応用生命科学課程
食品生命科学コース
教授 中川 智行

