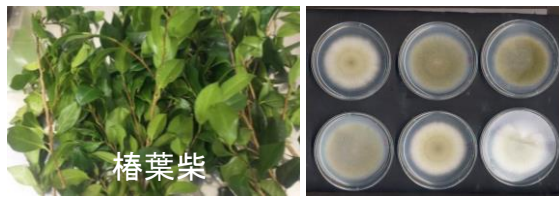
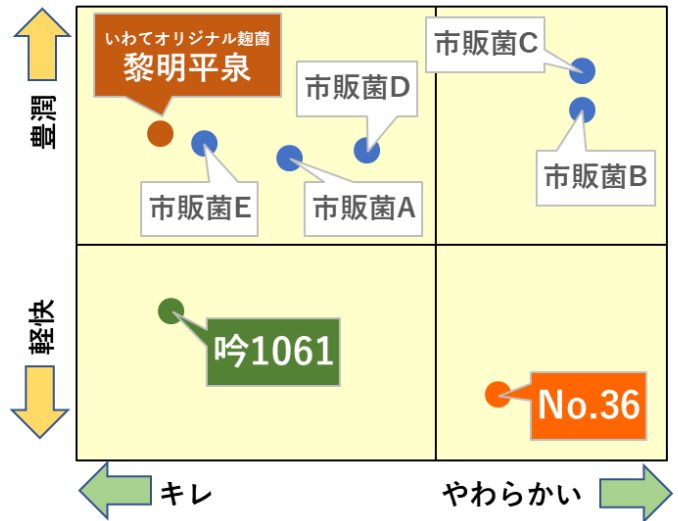


酒米の稲穂から分離した麹菌の育種・開発を行いました

麹は、米・麦・大豆などの穀類に食品醗酵に有用な麹菌を繁殖させたものです。日本酒、味噌、醤油、食酢などに欠かせない原料で、和食に代表される日本固有の食文化の形成に大きな影響を与えてきました。岩手県工業技術センター（理事長 木村卓也）は、震災復興・創成の新たなステージのシンボルとして、**2種類の麹菌を育種しました。**



県内で栽培されている酒米「吟ぎんが」「結の香」の稲穂から、気仙地域産の樅葉柴の木灰を利用して麹菌を単離し、特徴的な性質を持つ麹菌を2種類選抜しました。



県内12蔵で試験製麹を行った結果、育種した麹菌を用いて清酒を製造した場合、より軽快な清酒になることが見込まれる結果が得られました。

菌種	特徴
No.36	和三盆糖のような上品な甘さと軽快な後口。南部杜氏の目指す【一点突き破精】になりやすい。
吟1061	米の旨味やコクを残しながらも、淡麗で爽やかなキレが出やすい。

育種された麹菌株を利用して製造された日本酒は、**令和3年3月10日開催予定の『岩手県新酒鑑評会』に出品・評価され、各社から順次販売**される予定です。



※ ご不明な点がございましたら、電話またはメールにてお問い合わせください。

地方独立行政法人岩手県工業技術センター

<http://www2.pref.iwate.jp/~kiri/>

〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡2-4-25 TEL:019-635-1115 FAX:019-635-0311

E-mail: CD0002@pref.iwate.jp

担当：醸造技術部 佐藤 稔英