



令和7年8月27日（R7-004）

県政記者クラブ 各位

地方独立行政法人 岩手県工業技術センター

岩手発の清酒用種麴^{たねこうじ}が米国向けに販売されます ～当センターの研究成果を国内微生物資材メーカーが海外展開～

地方独立行政法人岩手県工業技術センター（理事長 熊谷泰樹／盛岡市）で開発した清酒用種麴が、株式会社秋田今野商店（秋田県大仙市）から米国向けに販売されることとなりましたのでお知らせします。

この種麴は、過去の研究事業において当センターが開発した麴菌「麴菌白椿」を実用化したものです。令和3年から、微生物資材メーカーである秋田今野商店より種麴として販売され、清酒製造における優れた特性が国内の多くの酒蔵から高く評価されています。

今般、米国で清酒醸造に取り組む醸造家からの要望を受け、秋田今野商店が米国への直接販売を開始することとなりました。

【概要】

- ◆ 製 品：麴菌白椿
(商品名 *Roots36*。主に吟醸酒用)
- ◆ 販売時期：8月下旬
- ◆ 販 売 先：米国
- ◆ 販 売 者：株式会社秋田今野商店



- この種麴は、当センターが県内の酒米の稲穂から採取した麴菌をもとに開発したものです。「麴菌白椿」及び「麴菌紅椿」の2種類が種麴として商品化されています。これまで国内のべ200件以上の販売実績があります。
- 米国で近年増加している SAKE（清酒）製造を行う小規模醸造所から、秋田今野商店に対し、日本で注目されているこの種麴の利用ニーズが寄せられていました。
- これまで、販売は日本国内に限定していましたが、協議の上、秋田今野商店に対し、米国への直接販売を許諾したものです。なお同社では、現地に赴いて使用方法等を指導していく予定とのことです。
- 将来的には、欧州など他の国・地域への販売も検討し、海外への研究成果の展開や、日本の清酒文化の普及につながることを期待しております。

※ 麴菌白椿（商標第6541608号）及び麴菌紅椿（商標第6541607号）は岩手県工業技術センターの登録商標です。



【関連情報】

● 種麴

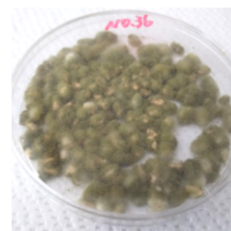
清酒は、米と米麴及び水を原料として、酵母によりアルコール発酵させ製造します。米麴は、米のデンプンを糖に分解する役割を担います。蒸した米に麴菌の孢子（＝種麴）を振りかけ、温度や湿度をコントロールしながら培養したものが**米麴**となります。



清酒用米麴

● 「麴菌白樺」「麴菌紅樺」について

県内で栽培されている酒米「吟ぎんが」「結の香」の稲穂から、樺の木灰を利用して単離・育種した麴菌（*Aspergillus oryzae*）です。秋田今野商店の協力により、清酒醸造用種麴として令和3年に製品化されました。



麴菌白樺の種麴

下記リンク先の（またはQRコードから）PDFファイルもご参照ください。（PDFファイル中、「吟1061」が「麴菌紅樺」、「No.36」が「麴菌白樺」となります。）

<https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/info/pressrelease/pdf/R2-014.pdf>



● （地独）岩手県工業技術センターウェブサイト

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



● 株式会社秋田今野商店ウェブサイト

<https://www.akita-konno.co.jp/>



● 製品情報（秋田今野商店パンフレット等）

<https://www.akita-konno.co.jp/products/shuzo/seishu/>

※ ページ中段＜稲麴由来の麴菌＞から、*Roots36*及び*Oriza1061*の情報をご確認ください。



◆ 地方独立行政法人岩手県工業技術センター

「創るよろこび・地域貢献」を基本理念として、県内企業への幅広い技術支援を実施。

7部門の研究部（電子情報システム部、機能材料技術部、素形材プロセス技術部、DX推進特命部、産業デザイン部、醸造技術部、食品技術部）を設置し、技術相談への対応、依頼試験や機器貸出、企業との共同研究などを行っています。

1873（明治6）年創立。2023年に創立150周年を迎えました。