



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

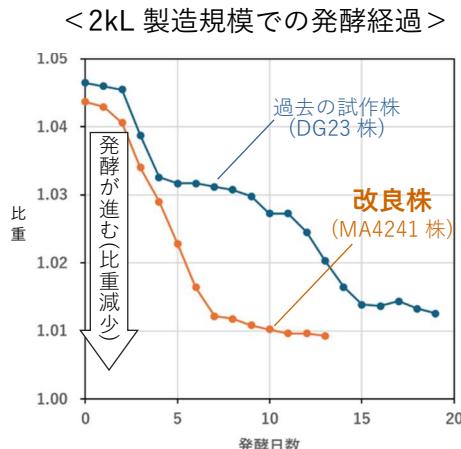
岩手県オリジナル清酒酵母をビール醸造用に改良 ～12/19に県内メーカーからビール発売～

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）では、岩手県オリジナルの吟醸酒用酵母「ジョバンニの調べ」を改良し、ビール醸造に利用可能な株（系統）を開発しましたのでお知らせします。

実製造規模でのスムーズな発酵を可能にしながら、吟醸酒特有のフルーティな香りをビールに付与する酵母の開発を実現したものです。この酵母を用いた初めてのビールが、12月19日(金)に県内メーカーから発売されます。（製品詳細は次ページをご覧ください。）

【概要】

- ビールを製造する酵母は、原料の麦汁に含まれるマルトース(麦芽糖)を主として利用し、エタノールを产生します。
- これに対し、通常の清酒酵母は、マルトースを利用する能力が低くビール醸造には用いられません。
- 本研究開発では、特殊な培地で「ジョバンニの調べ」の培養を繰り返しながら、マルトースを利用し麦汁を順調に発酵できる改良株(MA4241株)を育種・選抜しました。
- なお、吟醸香(フルーティな香り)を生成する「ジョバンニの調べ」の特徴に変わりはなく、製造したビールにも吟醸香が多く含まれます。



- ◆ 当センターでは、以前から「ジョバンニの調べ」のビール醸造利用を試みており、一昨年には、試作株(DG23 株)を用いたビールが県内メーカーから商品化されました。一方、試作株は実製造規模の発酵が緩慢であるという課題が残されていました。
- ◆ 今般、更なる育種・選抜により、広く県内のビールメーカーにご利用いただくことができる、安定した発酵の改良株(MA4241 株)の開発に至ったものです。当センターでは、希望する県内メーカーに対し、この酵母の頒布を行ってまいります。



【関連情報】

● 発売商品

商品名：さくら麗 -REI-
発売日：令和7年12月19日
製造：暁ブルワリー 八幡平ファクトリー
(株式会社太極舎)
標準価格：495円（税別）
製造本数：3,000本
特徴：ホップ由来のマスカットの香りに
吟釀香が重なるペールエールです。



● 清酒酵母「ジョバンニの調べ」

岩手県工業技術センターが開発し、平成21酒造年度から頒布されている吟釀酒用の酵母です。華やかかつ纖細な味と香りを特徴とし、岩手県内の蔵元で広く使われています。

（参考：岩手県酒造組合ウェブサイト
<https://iwatesake.jp/kouji/>）



● (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/>



◆ 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。