

◆花酵母を使った日本酒の例

商品名	花の種類	特徴	開発・醸造
特別純米酒 「華名城」 —写真右—	カーネーション	知多半島の契約栽培米「若水」を使用。甘く酸味の強い、フルーティーな味わいで、後味はすっきり	名城大、あいち産業科学技術総合センター、原田酒造
純米酒 「なごみ桜」 —写真左—	八重桜	低アルコールで甘口。華やかな香りに加え、ほのかに蜂蜜のような香りもある	名古屋大、あいち産業科学技術総合センター、盛田株式会社
純米酒 「愛して プレミアム」	モッコウバラ	やさしい気品ある香りと、爽やかで甘酸っぱい味わいの薄濁りタイプ	愛知県立大、あいち産業科学技術総合センター、中埜酒造
純米吟醸 「ひだほまれ 天領」	ナadeshiko	飛騨特産酒造好適米「ひだほまれ」を使用。華やいだ香りとキレの良い味わいでやや辛め	天領酒造 (岐阜県下呂市)
大吟醸や特別本醸造など 「元文」花酵母 仕込みシリーズ	桜、ツツジ、月下美人、菊など	「さくら」はすっきりした飲み口。2019年秋季全国酒類コンクールの本醸造酒部門で第1位に	布屋 原酒造場 (岐阜県郡上市)

※酒造りでは近年、上記のほか、ペゴニアやアペリア、シヤクナゲ、マリーゴールドなどの花酵母が利用されている

日本酒  
探Q

花酵母 香るブランド

花から取れた酵母を使ったお酒があるのを、ご存じだろうか。「花酵母」と呼ばれ、東京農大短期大学の田中久保名誉教授が在籍中、花から新しい清酒用酵母を分離したことが始まりだ。

■偶然の産物

自然界から新たに分離される野生酵母には、想像を超える多様性があり、個性豊かな香味を持つ日本酒が製造できる可能性がある。

花には酵母がすんでいるのかと思われるかもしれないが、実際に調べてみると、いつも酵母がすんでいるわけではなく、そこに居合わせていた酵母を偶然、捕まえたに過ぎない。

それが証拠に、捕まえようと頑張ってもなかなか捕まらないうのが現実である。では、なぜ花から野生酵母を探すのか。それはイメージが良いからである。花酵母で醸した日本酒には、何となく花の香りがするよう思えてくるから不思議だ。

大学や地域を代表する花から優良酵母が分離できれば、ブランド商品づくりにとっても都合が良い。

大学中の桜集め「捕獲」

■200種の中から

今から十数年前、筆者が名古屋大の教員だった頃、桜の花から酵母を捕まえようと、キャンパス内のあらゆる桜の花を集めて酵母を探し回ったが、結局、清酒製造に適する酵母は見つからなかった。

ひとしきり桜が散った後、農学部の前八重桜が咲き始めたので、それに望みを託して再挑戦したところ、やっとの思いで酒造に適する酵母(サツカロマイセス・セレビスエ)が見つかった。その花酵母を使って醸造した名古屋大ブランド純米酒「なごみ桜」は、現在も学内で限定販売されている。

10年前には、名城大に赴任すると同時に、研究室の学生とともに花酵母を探し始め、200種類を超える花のサンプルのうち、愛知県春日井市にある大学付属農場の赤いカーネーションから酵母を取ることに成功した。

花から探すといっても、顕微鏡で探すわけではない。酵母が好み、しかも他の菌が生えにくい特殊な溶液中で培養して選別し、最終的には、生育してきた酵母の遺伝子を丹念に

調べて菌の素性を明らかにする。

■設計図作り

ハイテクを利用するもの、地道な作業の連続だ。得られた酵母はそのままで使えない物にならない、しっかりとアルコール発酵ができるように、少しずつアルコール濃度を上げながら、アルコールに慣れさせる。そして突然変異を起こさせ、良い香りを持つ菌を選ぶ。こうして、醸造に適する性質に改良することを「育種」と呼ぶ。

次に、試験醸造を行いながら新型酵母の特長に合う醸造方法を選び、できた試作品(日本酒)の香りや味、含有成分などを総合的に調べて、新しい日本酒の製造のための「設計図」を作っていく。これらの研究・開発が全て大学生によって行われ、低アルコールでしかも米の香りがほのかに残る、これまでになくタイプの日本酒「華名城」の設計図が出来上がった。

2013年春、この設計図を基に商品化に協力してくれたのが、地元愛知県(東浦町)にある伝統的な酒蔵の原田酒造だった。普段、日本酒を飲まない若者や女性に好評な味わいとなり、8年目になる今も学内外で販売されている。機会があれば皆さんにも、大学生の研究成果を検証してもらいたい。(名城大農学部・加藤雅士教授)

・農学部：加藤雅士教授