

愛媛さくらひめシリーズ商品力向上支援事業

— えひめ香る地酒プロモーション促進事業 (R6年度) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任 技師 宮岡 俊輔
主任研究員 酒井 美希

愛媛さくらひめ酵母を用いた地酒商品群の品質向上・安定化について検討しました。

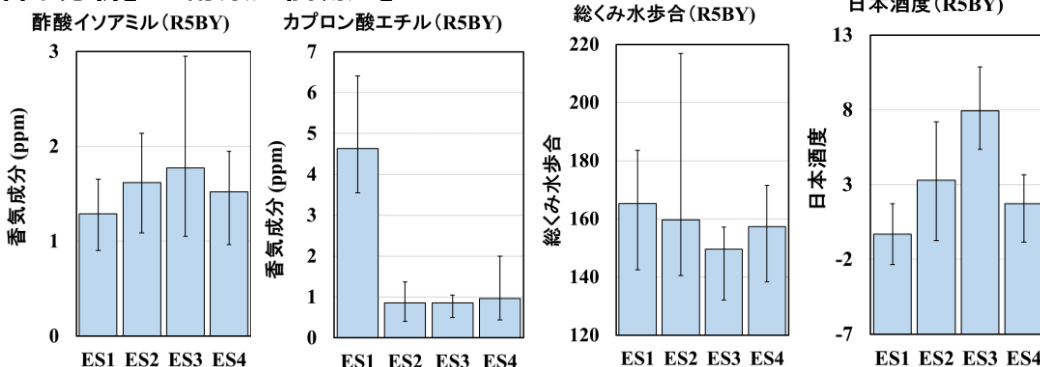
【製成酒の成分分析と仕込みデータ収集、醸造特性の解析】

研究内容

「仕込みデータ収集」を実施さくらひめ酵母を使用した27仕込みについて、「製成酒の分析」「酵素力価測定」

結果

分析データの事例



POINT①

「香気成分」「糖質や苦みなどの成分」「製造方法」について、さくらひめ酵母の特徴を明確化しました。

【令和6年度産原料米の分析】

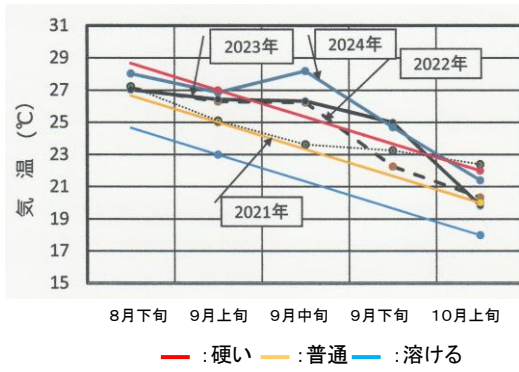
研究内容

愛媛さくらひめ酵母の仕込みに用いる原料米の消化性の検討

結果

	R6	R5
しずく媛	1.42	1.71
松山三井	1.18	1.40
媛育71号	1.14	1.35

アルカリ崩壊性試験結果



産地気温による消化性予想グラフ

原料米のデンプン特性の把握

POINT②

令和6年度産の原料米は、昨年の原料米以上に消化性が低いことが分かったので、原料処理の注意点について周知しました。

【愛媛さくらひめシリーズ受賞歴】

- IWC (インターナショナルワインチャレンジ) : [ゴールドメダル]仁喜多津純米吟醸酒さくらひめ酵母 (水口酒造)
- ワイングラスでおいしい日本酒 : [金賞]石鎚純米大吟醸さくらひめ (石鎚酒造)
- 全国燗酒コンテスト : [プレミアムぬる燗]仁喜多津純米吟醸酒さくらひめ酵母 (水口酒造)

さくらひめ酵母を使用した仕込みについて、「製成酒の分析」「仕込みデータの収集」等を実施することで、4つのさくらひめ酵母の醸造特性を明確化しました。また、愛媛県産原料米の消化性が例年に比べかなり低いことを明らかにし、原料処理の注意点を周知しました。