

# 清酒酵母の研究成果「佐賀はがくれ酵母の開発と実用化」

## 県酵母の開発コンセプト

“佐賀県でしか造れない香味”

県酵母を使用した県産酒のブランド価値の付加価値の向上

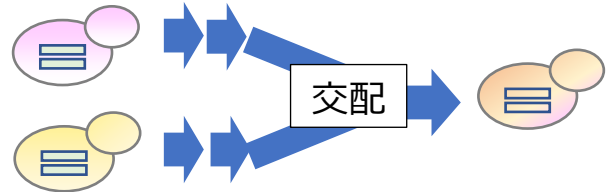
## 開発アプローチ



醪からの分離



自然界からの分離

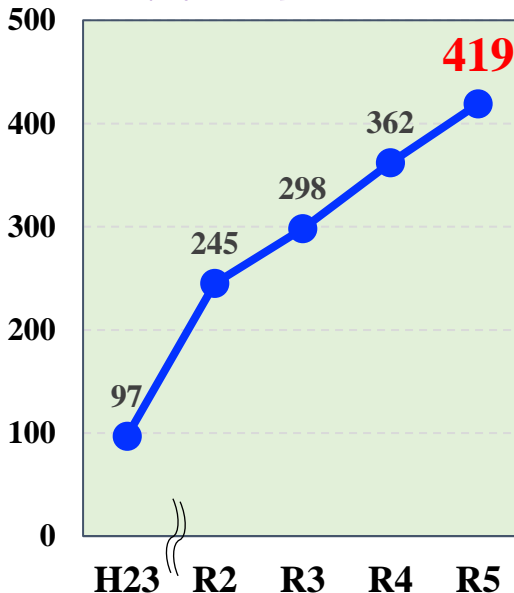


交配による育種

色んな方法で、酒造メーカーの様々なニーズに対応

## 酵母の活用状況

酵母提供量 (培養液換算)



★ 県内24蔵中19蔵が使用

県産酒の特定名称酒の

★ 製造数量の約1/4

= 四合瓶換算 63万本

(培養液 1 Lで四合瓶約1500本)

県(工技)が開発した酵母の使用率は  
全国トップクラス!!

## 蔵元による試験醸造と酵母の名称について

令和5年度に開発したパイナップル様の香りの佐賀はがくれ酵母®

**StyP (Saga type Pineapple) 株**  
パイナップルのようなすっきりと甘い香り

今年度、新たな香りのラインナップ2種が加わりました!

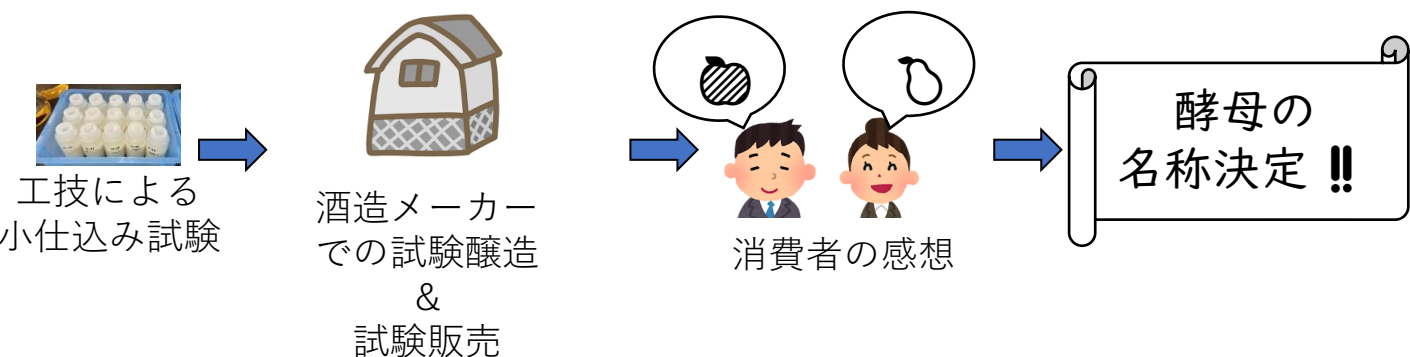
**StyY (Saga type Younashi) 株**  
洋梨を思わせるような甘い芳醇な香り

**StyG (Saga type Green apple) 株**  
青りんごのような爽やかな香りと酸味

これらは、開発段階の酵母が醸し出す香りを指標として蔵元自らが選択し、試験醸造を経て実用化につながりました。

＜酵母の名称の由来＞

“**酵母の名前をフルーツで表現しよう**”をコンセプトに、お酒を飲んだ消費者の感想を基に、名前の末尾にフルーツの名前を付けました。



StyY株及びStyGは県産イチゴ「さがほのか」から分離した酵母と佐賀はがくれ酵母SAWA-1を親株として交配し、得られた約6,000株の酵母の中から、蔵元と共に選抜した酵母です。