

佐賀県産酒のブランド力向上を目指した  
技術体系の構築

食品コスメ部 澤田和敬

概要 当センター開発の清酒酵母『佐賀はがくれ酵母<sup>®</sup>』の遺伝学的特性を解明し、県産酒のブランド力向上につなげる研究です。

フルーティな香りの酵母や高泡を形成しない酵母を開発し、県産酒のブランド力および生産効率の向上に取り組んでいます。

佐賀はがくれ酵母<sup>®</sup>について（令和7年11月現在）

菌株	醸造特性		香りの特徴
	高泡形成	発酵力	
F4株	あり	強い	穏やかな香り
F7株	なし	普通	カプロン酸エチル高生産
F401株	なし	強い	穏やかな香り
SAWA-1株	なし	強い	華やかな香り
SGH株	なし	強い	バナナの香り
StyP株	なし	強い	パイナップルの香り
StyY株	なし	強い	洋ナシの香り
StyG株	なし	強い	青リンゴの香り



高泡形成あり



高泡形成なし

醸造時の高泡形成の比較

- 『佐賀はがくれ酵母<sup>®</sup>』と『きょうかい7号酵母』の全ゲノムを比較した結果、染色体全体に塩基置換が確認され、高泡形成に寄与するAWA-1遺伝子及び香気成分の前駆物質となる脂肪酸の合成に関与するFAS2遺伝子の変異のパターンがF4、F7、F401、SAWA-1、SGH株でそれぞれ異なることを認めた。

- 今後、佐賀はがくれ酵母<sup>®</sup>に特徴的な遺伝子の更なる探索や未解析のStyP、StyY、StyG株の全ゲノム解析を実施し、製造技術体系の構築を図る。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 0952-30-8162

