

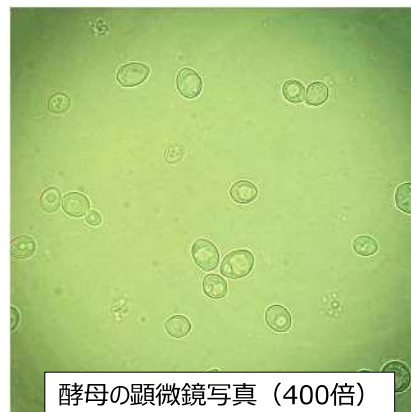
工技センターが 切り拓いてきた佐賀の清酒の多様性!! ～蔵元と共に開発してきた佐賀オリジナル酵母～



酒母仕込



酵母の拡大培養液



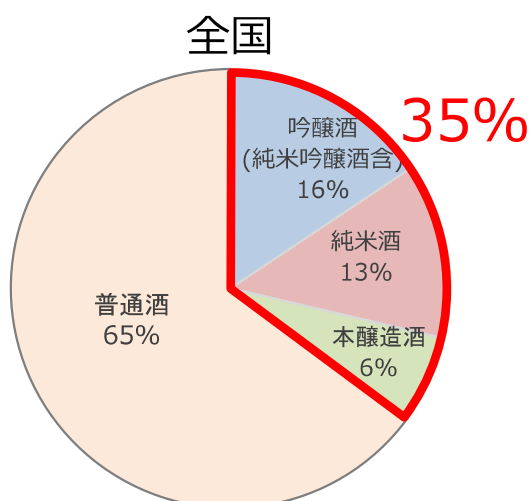
酵母の顕微鏡写真（400倍）

工業技術センター
食品コスメ部 澤田和敬

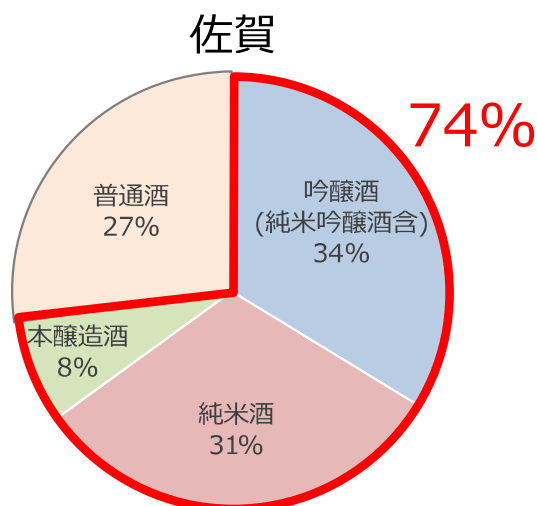
2024.2.13

佐賀県の清酒製造の特徴

令和3年 課税出荷量の比較

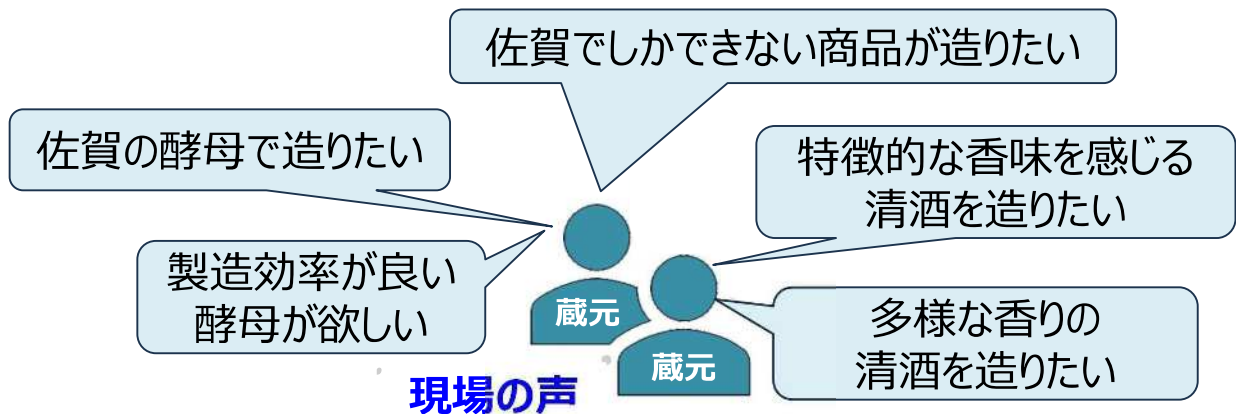


国税庁 酒のしおり（令和5年6月）



佐賀県酒造組合調べ

佐賀県は高付加価値の清酒が全体の3/4を占める。
その比率は**全国の倍以上!!**（酒好きにはたまらない・・・）



清酒製造では酵母がアルコールと香味成分をつくる



特徴的な酵母の開発は清酒の品質に直結!!

3

佐賀オリジナル酵母で造った清酒の例

製造効率が良い酵母が欲しい F4株 (泡あり) 製造効率が20%UP!! F401株 (泡なし)	佐賀の酵母で造りたい 基峰鶴 基山商店 (基山町) メロンのような香りが特徴 SAWA-1株	佐賀でしかできない商品が造りたい さがほのか 2000株の微生物から分離 遺伝子解析 光武 光武酒造場 (鹿島市) 爽やかな酸味が特徴 SGH株
---	--	---

佐賀オリジナル酵母を使用して、蔵元は様々な商品を製造!!

4

特徴的な香味を感じる
清酒を造りたい

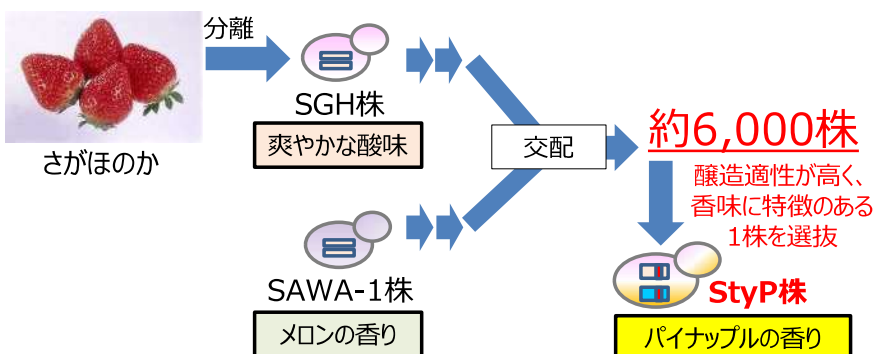


パイナップルの香りの

StyP株
(Saga type Pineapple)



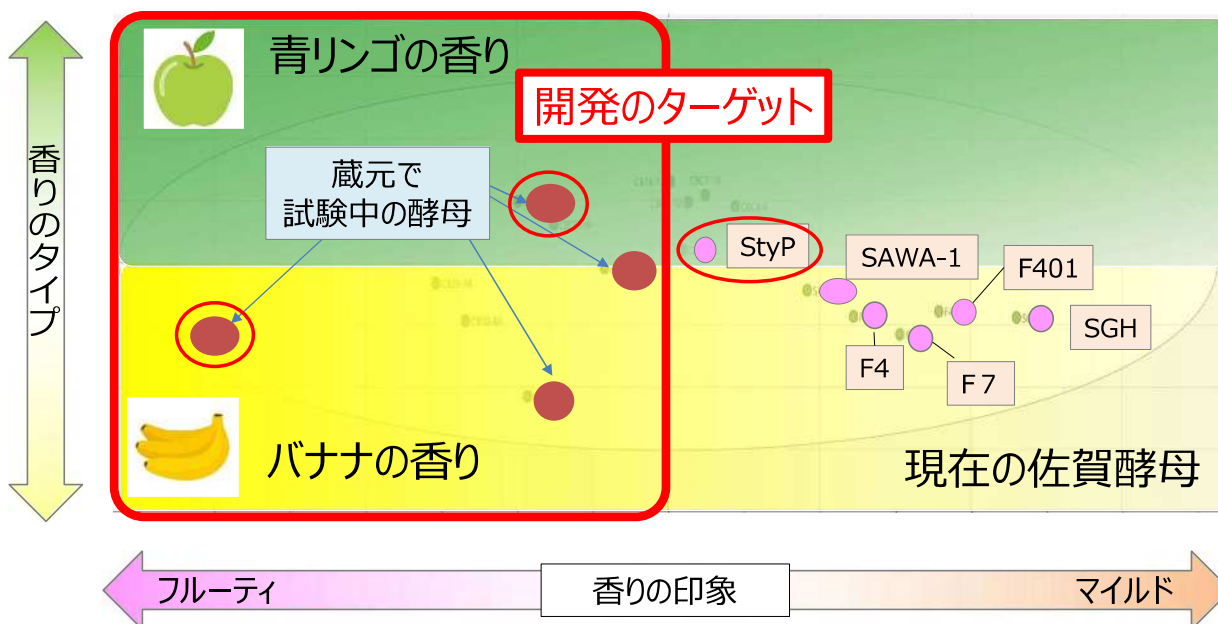
宗政酒造株式会社で試験醸造・商品化



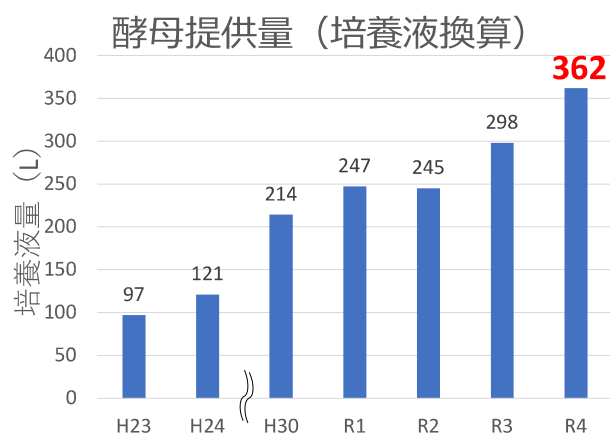
5

現在、開発中の酵母

多様な香りの清酒を造りたい ⇒ 蔵元で試験中
今年は『青リンゴ』と『もっとバナナ』!!



6



★ 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 53万本
= 約6億円の売上

県(工技)が開発した酵母の使用率は全国トップクラス!!

県開発酵母のブランド化及び知財保護の観点から商標取得『佐賀はがくれ酵母』

(第6693800号)

現在、農試と酒造りに適した新品種の米の開発に取り組んでいる。
今後も佐賀の清酒のさらなるブランド化に貢献する研究開発に取り組む。