

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 (R7年度) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター
愛媛県酒造協同組合

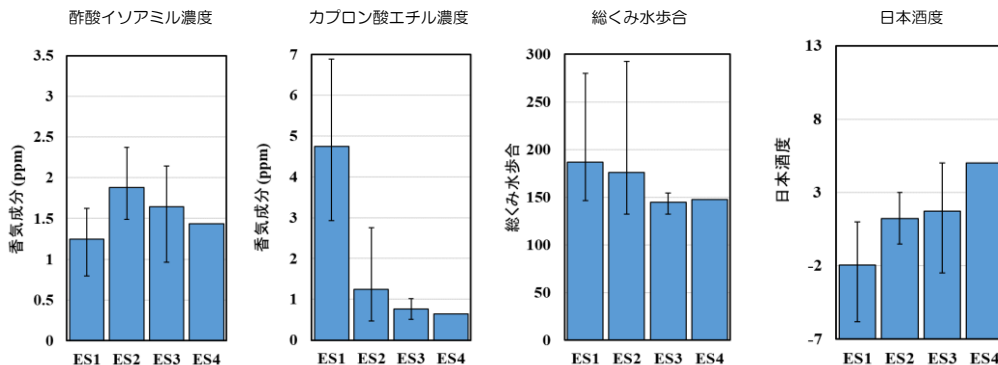
愛媛さくらひめ酵母を用いた地酒商品群の品質向上・安定化について検討しました。

【製成酒の成分分析と醸造特性の解析】

研究内容 R6年度「さくらひめ酵母」を使用した醸造サンプルの香気成分及び一般成分分析

結果

分析データの事例



POINT①

「愛媛さくらひめ酵母」の特性がデータ化され、4つの酵母の醸造特性を明確にし、技術共有の基盤を整えることができた。

【令和7年度産原料米の分析】

研究内容

R7年度産原料米のアルカリ崩壊性試験と気象データを用いた消化性予想

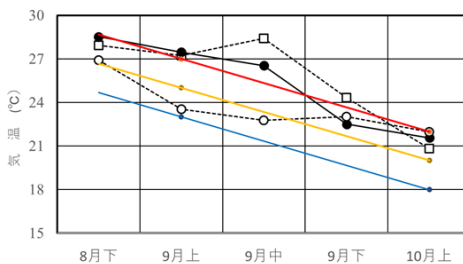
結果

アルカリ崩壊性試験結果

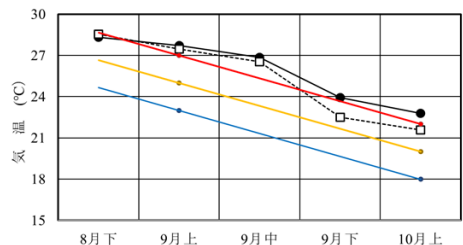
シャーレに精米10粒、アルカリ試薬を入れ、30°C24時間保持後、610nmの吸光度を測定。数値が小さくなると消化性が低い傾向となる。

(平均値)

	R7	R6	R5
しずく媛	1.38	1.42	1.71
松山三井	1.21	1.18	1.40
媛育71号	1.17	1.14	1.35



山田錦消化性予想グラフ(三田-三木-西脇の平均気温)
(—●—)令和7年度
(---□---)令和6年度
(---○---)令和3年度



令和7年の愛媛県と兵庫県の平均気温の比較
(—●—)愛媛県
(---□---)兵庫県

(青線) 溶ける (黄線) 普通 (赤線) 硬い

POINT②

近年の気候変動により、稲の登熟期間に高温傾向となっており、令和7年度産の原料米も消化性が低く硬い傾向にあることが分かった。特に、愛媛県酒米産地における高温傾向は大きく、県産米においてその傾向が顕著と考えられた。

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。