

世界初、分裂酵母仕込みの球磨焼酎、発売 熊大研究グループが吟醸香高生産株を育種

【熊本】酒類醸造に通常用いられる出芽酵母とは異なる、分裂酵母で醸した球磨焼酎（本格米焼酎）が3月28日発売された。世界初。前日の27日、多様な吟醸香成分を高生産する分裂酵母「ジャポニカス」の育種を進める研究者が所属する熊本大学（熊本市）で取組について発表する会見と試飲会があった。育種を行っているのは、同大学院先端科学研究部附属生物環境農学国際研究センター・谷時雄特任教授（放送大学熊本学習センター所長）らの研究グループ。分裂酵母を用いた酒類製造プロジェクトは2016年に始動。すでに「分裂酵母 Kumada 株」を用いた芋焼酎とクラフトビールが販売されているが、米焼酎での商品化は初となる。醸造に挑んだのは文政6年（1823）創業の球磨焼酎の蔵元・深野酒造（熊本県人吉市）。深野誠一社長は「香りの系統は若者からのニーズも高く、新しい香りを探していた。分裂酵母では新しい香りの風味がつけられる。様々な香りの商品を出していくことは球磨焼酎のブランド化にもつながる」と話した。同社商品ではこれまでになかった香りの「ロンドンのバーテンダーが気に入り英国への輸出も実現しそうだ」「海外へも売っていき世界へ広めたい」とも。分裂酵母で拓かれる新世界へ寄せる期待は大きい。

熊本県産業技術センター「酒」。原料米は人吉球磨米▽MS5 25度/720と、醗の発酵は至って旺盛。2種ともラベルデザイン（熊本市）が小仕込産の焼酎好適米「ミスホチ」ml・2200円/100盛。「蔵付き酵母と喧嘩」は同大教育学部中学校み試験や官能試験を担った。カラ、減圧蒸留。MS5は0本、▽SST 42度/するようなくともなかつた。産官学連携プロジェクト。「リンゴやバナナを想わせる甘く柔らかな吟醸香」300本。熊本大学生活。酵母名は研究者の名前。MS5は、飲んだとき、年・梅木久美日さんによる「梅木久美日さん」に由来する。JAPONICUSに心浮かぶ焼酎の「Yeast」Saccharomyces cerevisiae（サッカロマ）等での販売を予定。売上、学院自然科学教育部。の具として用いた。SSTイセス・セレンエ）を、武市将義さんの時から、では時の流れや静謐さを、JAPONICUS SSTは同・伝えるものとした。協会の号とか、焼酎酵母と「JAPONICUS（同）SST」原 込販売価格/販売本数。 蔵元深野社長による 酒見樹の酒からとった。 デザインには、分裂酵

母が歩み来た時も重なっているようにだ。

出芽酵母が出芽で増えるのに対し、分裂酵母は均等に二分裂で増えている。細胞体は大きく、ヒト細胞の構造と同じ。生命そのものが生まれたのが38億年前。恐竜が出てきたのが2億年前。ヒトの出現は約20万年前。分裂酵母と出芽酵母は約45億年前に分岐してそれぞれ進化してきた。

現在すべての焼酎、日本酒は例外なくすべて、出芽酵母（Budding yeast）Saccharomyces cerevisiae（サッカロマ）イセス・セレンエ）を使って醸造されている。協会号とか、焼酎酵母

1300種以上ある酵母界において、分裂酵母（Fission yeast）は1属（Schizosaccharomyces シンサッカロマイセ）の以下4種のみ。Schizosaccharomyces pombe（ポンベ）Schizosaccharomyces octosporus（オクトスポラス）Schizosaccharomyces cryophilus（クリオヒラス）Schizosaccharomyces japonicus（ジャポニカス）。

ジャポニカスは1928年（昭和3年）、九州大園場のイチゴから分離された。1931年論文「分裂酵母の一新種 Schizosaccharomyces japonicus に就く」（湯川又夫・牧哲夫）が発表されている。

新しい香りや味の多様性に寄与

熊大研究グループが目指しているのは、分裂酵母「ジャポニカス」でより良い香りのなる株を育種すること。リンゴ様吟醸香、バナナ様吟醸香、酢酸イ香（β-フェニルエチル）、バナミル、バラ様吟醸（カブロン酸エチル）、バナミル、バラ様吟醸（カブロン酸エチル）の生産



産官学連携プロジェクト。関係者が一堂に揃った3月27日、熊