



研究紹介 藤井 力
(食品科学コース)

Research map
<https://researchmap.jp/read0005781/>

応用微生物学・醸造学の観点から発酵食品の味や機能成分等による付加価値向上を目指し、研究しています。主に日本酒と酒粕が研究対象です

1) 日本酒にも「テロワール」?

ぶどうの育った土や微気象等の違いが酒質に反映するのがワインのテロワール。日本酒では確認されていません。同じ酒蔵が同じスペックで製造した「たんぼ」違いの日本酒をきき酒すると違いがありました。日本酒のどんな成分が酒質の違いに反映しているかを明らかにし、そのような香味となる米や麴の特徴を推測、土や微気象との関連証明を目指します。

圃場ごとの酒質のちがいは何に由来?



圃場

土、微生物、C, N, アミノ酸、ミネラル、気象条件等



米

ミネラル、水分、真精米歩合、消化性、粗タンパク等



麴菌

酵母

酒類製造

発酵経過、麴の酵素力価等



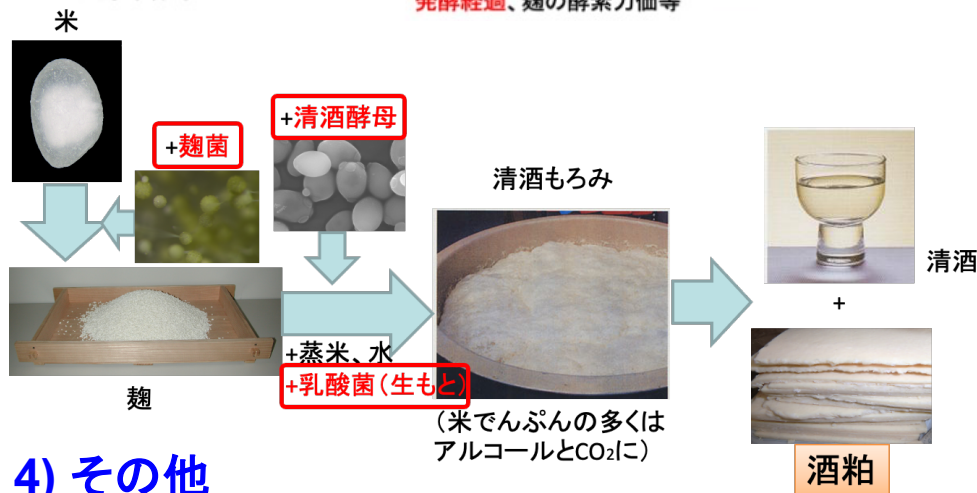
酒質

香氣成分、糖やアミノ酸、有機酸、ミネラル含量、官能評価結果等



2) 酒粕の健康によい成分の話

これまで全国の酒粕を集めて分析し、硫黄代謝周辺の機能性成分含量が高いこと、製造法の違いが含量に影響を与えることを明らかにしました。その製造法でなぜ高蓄積するのか。微生物代謝の観点から研究します。



3) 作物肥料での酒粕の役割は?

会津農書にも記載がある酒粕肥料はどんな役割を担っているのか。酵母の死骸が与える影響の観点から調べようとしています。

4) その他

安価な原料でのアミノ酸発酵条件検討や酒粕堆肥、日本酒の貯蔵劣化臭制御の研究等に関わっています。