Press Release

2024年11月11日

報道関係者　各位

産業技術イノベーションセンター
担当：飛田、浅野、國谷、野口
電話：029-293-7212（代）

茨城県

輸出に適した清酒の新製法「スマート山廃製法」の研究成果が
日本醸造学会で「歴代運営委員長賞」を受賞！

当センターの**國谷 宏輔**（くにや こうすけ）**技師**が、第16回日本醸造学会若手シンポジウム* ポスターセッションにおいて、抗酸化能が高く香味が変化しにくい清酒の新製法「スマート山廃（やまはい）製法」の研究成果を発表し「**歴代運営委員長賞**」を受賞しました。

今後とも、県内における清酒の品質向上と輸出促進の支援を進めてまいりますので、報道各社におかれましては、ぜひ取材を賜りますようお願いいたします。

発表概要　<< 本研究の成果は村井醸造株式会社（桜川市）との共同研究によるものです >>

山廃仕込み（※）の酒造りにセンター独自の乳酸菌【*Leuconostoc mesenteroides* 19-5株】を活用した「スマート山廃製法」を開発し、従来よりも約５日短い製造期間で、約１.２倍高い抗酸化能を持つ清酒の醸造に成功

- 香味が変化しにくく品質を長期間保持できるため、輸出向けの清酒として期待
- 「真上（しんじょう）Neo-Classic」、「真上Aegis（イージス）」、「真壁」の３銘柄を商品化

※　清酒のもとになる酒母造りに乳酸菌を用いる生酛（きもと）造りの一種で、酒母の仕込みの際に原材料の混ぜ込み（山卸（やまおろし））を行わない製法

【真上 Neo-Classic】

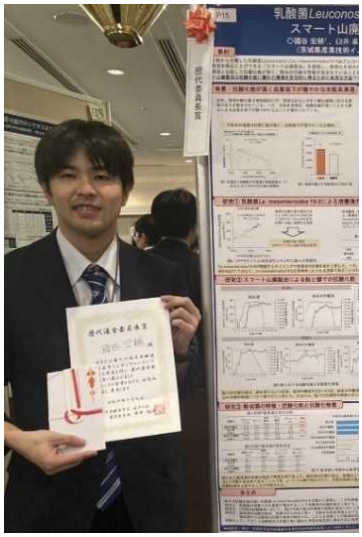
【真上 Aegis】

【真壁】

写真提供：村井醸造株式会社（TEL: 0296-55-0005）

＊日本醸造学会若手シンポジウム

醸造学を志す若手研究者等がアイデアや研究成果を発表する学会「歴代運営委員長賞」は、歴代運営委員長の選考により特に優秀な発表と認められた１者に対して授与される。



受賞の様子