

1. 担当教員：殿内暁夫
2. タイトル：白神山地から分離した微生物の応用に関する研究
3. 概要：申請者は白神山地から分離した酵母 *Saccharomyces cerevisiae* 「弘前大学白神酵母」を用いたりんご酢（カネショウ）、清酒（六花酒造 No. 9）、シードル（弘前シードル工房 Kimori）の商品化に成功している。本研究では酵母を中心とした白神微生物ライブラリーを拡充し、商品開発（清酒・パン・果実酒（ワイン・シードル）・菓子）につなげる。2016 年度には白神酒造から No. 9 株を使用した純米酒「山助」が販売された。
4. 参考資料



図1 弘前大学白神酵母  
(登録商標 5733997 号のロゴマーク)



図2. 弘前大学白神酵母を用いた商品  
(カネショウのりんご酢（左）と Kimori のシードル)



図3. 弘大白神酵母で醸造した清酒（六花酒造の No. 9（左）と白神酒造の山助（右）