

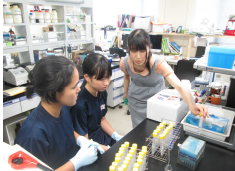
福島特産の果実



科学系人材育成



中高大連携による開発



酵母開発



地域貢献・活性化



研究背景、地域課題

近年、県内ではクラフトビールやワインの醸造に乗り出すベンチャーが次々と誕生している。一方、ビールやワインの発酵に適した酵母の開発は遅れており、ふくしま産酵母の開発が強く望まれている。また、本県では新産業創出と新規雇用創出を強化しているが、バイオ関連の産業創出が遅れている。このような地域課題を解決し、地域活性化に貢献することは大学の重要なミッションとして定義されている。

どのように取り組むのか

ふくしま特産の果実や農作物、花などから福島産酵母(ふくしま酵母)を多種類分離し、酵母ライブラリーを作る。そのなかから、ビール醸造に適した酵母を選定する。酵母の分離・ライブラリー化は中高大連携で行い、試験醸造は民間、県ハイテクプラザの協力のもとで実施する。酵母ライブラリーは、ビールのほかにもパン、ワインやバイオエタノール生産など、様々な要望に応えられる各種酵母を提供することを視野に整備する。

将来期待される成果

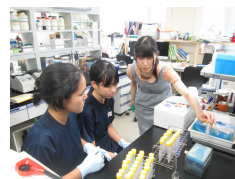
大学生、院生と中高生が協力して、身近にある福島県特産の果実や花から「ふくしま固有の酵母(ふくしま酵母)」を多数・多種多様分離し、酵母ライブラリーとして整備することができる。今年度は酵母ライブラリーからクラフトビール醸造に適した酵母を開発し、地元ベンチャー企業に提供する。その他にもパンやワイン製造、バイオエタノール生産など、様々な要望に応じた酵母を提供する体制を構築する。こうすることで、ふくしま産の商品や製品開発に結びつけることにより地域活性化に貢献する。

研究の流れ

ふくしま固有の花や果実



中高大連携



地元クラフトビールメーカーとの連携



発酵試験・分析



多種多様な酵母を分離



ふくしま酵母の開発

ふくしま酵母ライブラリーの作成



今年度の目標

ビール酵母

将来の展開

パン酵母 ワイン酵母

バイオエタノール酵母