

# ハイビスカスから 泡盛醸造酵母採取

うるま市のバイオジェット



共同研究で採取したハイビスカス酵母

母」など従来の酵母と比較してフルーティーで華やかな風味を引き出せた。生育速度も速かったという。

塚原社長は「ハイビスカスは沖繩のイメージにもぴたり合い、県民にも親しみやすく付加価値がある。一過性のブームに終わらせないよう、泡盛の振興に「なげたい」と商品化に向けた期待を込めた。



【うるま】バイオジェット（うるま市、塚原正俊社長）は、琉球大学と奈良先端科学大学院大学の共同研究で、泡盛醸造に活用可能なハイビスカス酵母の採取に成功した。16、17の両日に東京で開かれる日本醸造学会大会で発表する。塚原社長によると、ハイビスカス酵母を用いた泡盛を年内にも複数の酒造所から同時発売する予定だという。

研究は、県の琉球泡盛調査研究支援事業の一環。採取に成功したハイビスカス酵母はアルコール生産性が高く、酒造所で広く用いられている「泡盛101号酵

母」など従来の酵母と比較してフルーティーで華やかな風味を引き出せた。生育速度も速かったという。

母」など従来の酵母と比較してフルーティーで華やかな風味を引き出せた。生育速度も速かったという。

母」など従来の酵母と比較してフルーティーで華やかな風味を引き出せた。生育速度も速かったという。

母」など従来の酵母と比較してフルーティーで華やかな風味を引き出せた。生育速度も速かったという。

ハイビスカス酵母を採取したバイオジェットの塚原正俊社長（右）と伊波朋哉研究員（左）が、7日、琉球新報中部

支社