



「古墳水濠酵母®」の分離と食品への利用

日本各地で、ストーリー性や特徴のあるオリジナル酵母を得るための取り組みが行われています。環農水研では、「百舌鳥・古市古墳群」から産業用酵母を分離し、食品へ利用する研究を進めています。

お濠の水から酵母を分離

羽曳野市の協力のもと、世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」の1つである墓山古墳からお濠の水を採取しました。選択培地を用いた集積培養と遺伝子解析による同定を行い、含まれる微生物の中から、産業用酵母である*Saccharomyces cerevisiae*を分離しました。

分離した酵母から特徴のある株を選抜

分離した酵母について、利用可能な温度、亜硫酸（ワインの酸化防止剤）への耐性、ヒスタミン（アレルギー物質）を作らないこと等、ワインやパンへの利用が可能なかを調べる試験を実施しました。その中から、「**発酵臭が発生しにくく素材の風味が活かされる**」という特徴を有する酵母株を選抜しました。この選抜酵母株は、ワイン醸造（赤・白）や製パン（食パン・バケット・菓子など）に利用が可能です。



お濠の水の採取



酵母の分離

産業用酵母の抽出

糖資化性調査

亜硫酸耐性

発酵温度

香り・風味

安全性

実用性

古墳水濠
酵母の誕生

各種調査・試験による酵母株の選抜

★「古墳水濠酵母®」という名称で商標登録しました！★

試作試験を進め、古墳水濠酵母®を使用したワインなどの商品が開発されています！



古墳水濠酵母®を利用したワイン



羽曳野市のふるさと納税にも登録されています！

古墳水濠酵母®を利用したパン



発酵臭がほとんどしないため、原料小麦の風味をいかしたパン作りに利用されています！

古墳水濠酵母®の利用に興味がある方は、食品グループまでご相談ください。

食品関連事業者を支援する各種メニューをご利用いただけます（一部有料）。商品開発や品質管理でお悩みの方は、食品グループ（072-979-7063）までお気軽にお問い合わせください。

環境農林水産総合研究所 技術支援制度

検索