

### 令和3年度 研究外部評価（事前評価）におけるコメントおよび対応

整理番号	テーマ名	評価点	総合評価
21-P4	新規県産酵母を用いたオリジナル清酒の開発	15.8	B
研究期間	令和4年度～令和5年度（2ヵ年）		
研究概要	これまでの研究で得られた香り高生産酵母や能登地方由来酵母を用いて実用化に向けた醸造特性評価、酒質の評価を行い、オリジナル清酒を開発する。		
外部評価委員のコメント			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・清酒の市場がダウントレンドにある中で、発売済の兼六園の桜のお酒の販売実績やお客様の評価等を検証した上で、本当に香り成分の強化だけでよいのか検討をお願いします。</li> <li>・酵母の分離を県が行い、利用をメーカーが行うとありますが、需要増の場合に対応できますか？</li> <li>・県にゆかりのある名称なので、製品化すればとてもインパクトが大きいと考えます。</li> <li>・「香り」ニーズと一致する差別化商品の開発を期待します。</li> <li>・既存の製品と差別化するポイントに興味を惹かれましたが酢酸フェネチルの高生産という明確なターゲットを示されていますので、成果が得られることが楽しみなプロジェクトと思います。得られた酵母については代謝系がどのように変化したかなどの知見も丁寧に取られると市販酵母との違いもアピールできるのでよいかと思います。</li> <li>・いろんな場所（観光地）の木などの酵母を探して研究開発を出来ないか？と思います。</li> <li>・花のかおりはいいですね。期待しています。</li> <li>・地域性がある商品としてそれが「かぐわしい酒」であるなら、話題性も豊富で興味がつきません。古来から追い求めていた至福の飲料として製品の開発が期待されます。</li> <li>・「兼六園の桜」でなければならないのでしょうか？他の桜とはどれくらい違うのですか。</li> <li>・名所からの桜より実用する時、安定して取り入れられるのですか。</li> <li>・花の香りがどのようになるか期待したいです。楽しみです。</li> <li>・県内で採取した酵母を利用して、特徴のある清酒を開発しようという野心的な研究であり、ブランド清酒の創成が期待できます。研究と並行してニーズ調査や市場調査にも一層注力して頂きたいと思います。</li> <li>・清酒業界全体の業績が年々右肩下がりである状況の中で、個性ある日本酒の開発は業界全体が期待するテーマです。香りの面で従来品と比べ、明らかな差別化のある酵母の開発を希望します。</li> <li>・清酒としての商品力と土産品としての話題性の両方を追求することを明確に意識すべきと考えます。</li> </ul>			