

試験研究（中間）評価整理表

試験研究機関名 ハイテクプラザ
 所管課 産業創出課

整理番号	施策目標等		試験・研究課題名	研究目的	研究概要	研究期間		評価結果	理由	外部評価アドバイザー意見
	施策目標	研究課題分類				始期	終期			
1	3-3- 地域資源を生かした産業の振興	ニーズ対応型研究開発事業	福島県オリジナル吟醸酒の高品質化	高香気性、中でもカブロン酸エチル系の香気を生成する酵母の開発を、これまでの酵母の突然変異処理によって取得する。	従来からの酵母および新たな酵母を、突然変異手法を用いて改変し、香気性、製酸性に優れた時代のニーズに応えうる酵母の造成を行う。	20	22	B	消費者嗜好の変化に応じた日本酒造りが求められる中、それに対応できる酵母の開発が求められている。また、地域からのニーズも高いことから、継続して実施すべきである。	福島県における農商工の一貫した連携開発として優位性はあると考えている。酒造好適米に関わる醸造法の実験研究については、米の生産については時間が掛かること、一般的な品質の米を十分な量確保することが難しいことからバラツキへの対応が必要なことなどの要素を考慮して、関連する連携機関との協力関係によりスピードアップを図りながら進めることが不可欠と思われる。