

焼酎及び清酒の原料米の醸造適性要因の解明

Investigation of the Factors Influencing Brewing Suitability of Rice for Shochu and Sake Production

日時 2026年2月5日（木） 10:30～

場所: 生物生産学部 C303講義室

発表者: 李 林潔

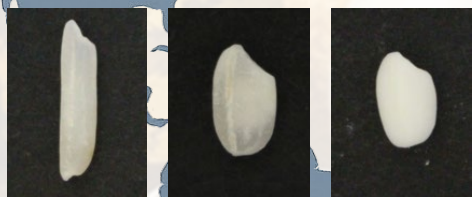
(食品生命科学プログラム)



日本固有の焼酎や清酒の醸造において、原料米の遺伝的背景が醸造適性に及ぼす要因を解明できれば醸造技術の向上や原料米の育種に貢献できる。

そこで、澱粉生合成に関与する *Wx* 及び *Alk* 遺伝子に着目し、実用米品種を対象として遺伝子型と醸造適性との関係性の解明を目的に研究を行った。

本研究の結果、原料米の *Alk* / *Wx* 遺伝子型が、澱粉の組成・構造を変化させ、醸造適性のうち原料利用率や酒質に関与する吸水性や蒸米消化性に大きな影響を及ぼすことが明らかになった。



※この公聴会は統合生命科学研究科共同セミナーの対象です。

問い合わせ先: 奥田将生 okuda@nrib.go.jp