




氏名・職名	柳田 藤寿 教授	
キーワード	発酵学、微生物、ワイン醸造、乳酸菌、酵母、分類学	
ホームページ	http://www.wine.yamanashi.ac.jp/microbiol/microbiol.html	
所属学会	日本微生物資源学会、日本ビフィズス菌センター、アメリカブドウ・ワイン学会、日本醸造学会(理事)、日本乳酸菌学会(評議員)、ASEV日本ブドウ・ワイン学会(理事)、日本農芸化学会、日本生物工学会	
受賞歴	台湾乳酸菌学会学生優良論文賞(台湾乳酸菌学会 最優秀論文発表賞)(2011年)、日本食品工学会2009年度論文賞(日本食品工学会)(2010年)、山梨科学アカデミー奨励賞(社団法人山梨科学アカデミー)(2008年)、台湾乳酸菌学会 最優秀論文発表賞(台湾乳酸菌学会)(2006年)	
研究者から一言	ワイン発酵工程の主役である酵母は、ブドウをワインという芸術品に高める重要な働きを担っています。一方、乳酸菌は、ヨーグルトなどの乳製品、アルコール飲料、調味料などの多くの発酵食品との関わりが深く、これらの味わいを高める重要な役割を果たしています。当研究部門では、 有用な酵母や乳酸菌の検索とその応用に関する研究 をもとに、 ワインをはじめとする様々な飲料や食品の新たな価値創造 を目指しています。	

大豆で作った飲むヨーグルトに関する研究

大豆飲料メーカーと共同研究を行い、豆臭の少ない大豆を原料にして山梨ワイン酵母を加えて発酵することにより、大きな課題であった大豆臭を低減した「大豆で作った飲むヨーグルト」の開発に成功しました。さらに、山梨特産の桃果汁を使用した「大豆で作った飲むヨーグルト<桃果汁入り>」も開発しました。

この開発のように、ワイン酵母を他の飲料に応用することによって新たな価値を生み出せる可能性があり、ワイン酵母の様々な利用方法について研究しています。



大豆で作った飲むヨーグルト

乳酸菌や酵母などの検出や分離・同定についてご相談ください。

海洋酵母ワインの開発と有用ワイン酵母の検索

海から分離した酵母により、世界初の海洋酵母ワインの開発に成功しました。従来のワイン酵母を使ったワインに比べて酸味が豊かで、バラの花のような香気成分が多く含まれる新たな味わいのワインです。

この例のように、ワイン醸造環境以外に生息する酵母は、従来のワイン酵母にはない有用な特徴を備えている可能性があります。そこで、自然界、とりわけ、花や湖から酵母を分離し、その分類学的、生化学的あるいは醸造学的な特徴を明らかにして、ブドウ品種や醸造方法ごとに最も適した酵母を選抜する研究を行っています。



海洋酵母ワイン

有用乳酸菌の検索

乳酸菌の種類は非常に多く、自然界のあらゆるところに分布しています。そこで、湖、土壌、花、あるいは漬物をはじめとする食品など様々なところから乳酸菌を分離し、その分類学および生化学的な特徴を調べています。そして、分離した乳酸菌の中から、有用物質を生産する菌を見つけ出して、食品に利用する研究を行っています。

適用できる製品・分野のイメージ

1. 食品・発酵食品の新商品の開発
2. 当研究室保存の乳酸菌や酵母それぞれ1000株を用いた応用研究
3. 健康食品・化粧品等の開発

山梨大学 社会連携・研究支援機構

Email: renkei-as@yamanashi.ac.jp

Tel: 055-220-8759 Fax: 055-220-8757

