

県立工業技術センター研究課題評価シート【平成 27 年度】

[事後評価]

No.	研究課題名	研究の概要 研究の成果	評価結果及び委員コメント	提案機関へのアドバイス
	主担当部署			
	研究期間			
3	<p>酒米の心白の構造と 麴の破精込みの関係</p> <hr/> <p>材料・分析技術部</p> <hr/> <p>平成 26 年度 (1 年間)</p>	<p>本研究では、異なる製麴方法で製造したときの菌糸の破精込みの様子を X 線マイクロ CT で観察し、製麴方法の違いを評価するための指標を得ることを目的とした。また、山田錦玄米試料を X 線マイクロ CT で観察し、米内部を組織、構造別に観察する条件を策定する計画を立てた。</p> <p>麴の破精込みを非破壊的に観察した例は非常に少なく、米の全体像に対する菌糸伸長の様子を観察した例は本研究がはじめてと考えられる。</p> <p>研究成果は、これまで試行錯誤の状態にあった製麴条件の明確化につながることから、高品質清酒製造に与えるインパクトは大きい。</p>	<p>【達成】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・高品質な酒造りに有効である。 ・1 年目とは言え、定量的な成果が不十分である。 ・酒造業界の高級化商品開発に必要な技術であると思う。 ・方法論としてはよいと思うが、結果がついてきていない。今後の成果を期待したい。 ・試料が入手できなくなったため、データが得られていない。栽培した以外に試料を入手してデータを得ることはできなかったのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・データを実用化商品に活用して欲しい。 ・数値的な成果を積み上げて欲しい。 ・苗の管理をしっかりとって欲しい。 ・今までに應用されていない手法で酒造りを評価しようという試みであり、これからデータを集め、有用な指標を作られることを期待する。