新潟県報道資料

新潟県

令和８年 11 月 25 日
産業労働部 醸造試験場

新潟県初のオリジナル麹菌を開発・実用化、オール新潟の清酒が実現します

10 年の研究期間を経てオリジナル麹菌の開発に成功、県内酒蔵で本格利用を開始します

醸造試験場では、新潟清酒の更なる独自性や付加価値の向上を目指し、県内で採取した菌株から、清酒製造に適した新潟県オリジナル麹菌「ＮＫ２１３」を開発しました。

平成 26 年（2014 年）から研究開発を進め、酒造現場での実証試験を経て、令和８年 10 月 15 日から県内酒蔵向けに種麹の販売を開始しました。これにより、県産酒米や県開発酵母等と組み合わせた「オール新潟」の清酒づくりが可能となり、新潟清酒の更なるブランド力向上が期待されます。

１　開発した麹菌の概要

○　県内約 100 か所の水田土壌や稲穂等から試料を採取し、分離した菌株の中から、**清酒製造に適した１株を選抜**しました。

○　現行の市販種麹と同等に扱いやすく、これを用いて醸造した清酒は過度な苦味、渋味、甘味等の極端な特徴を持たないため、**各酒蔵の既存設備や製造工程で安定して使用できます。**

○　醸造試験場において「ＮＫ２１３」と命名しました。

２　開発の背景

○　これまで、新潟清酒では、県産酒米や県開発酵母など、新潟独自の酒造資源・技術を活用した酒造りを進めてきました。一方、清酒製造に欠かせない麹菌については、県外の種麹製造会社の製品が使用されてきました。

○　このため、醸造試験場では、**新潟県由来の麹菌を開発・実用化し、米・水・酵母・麹菌などに新潟県由来のものを使用した「オール新潟」の清酒づくりを可能とすること**を目指し、平成 26 年から研究開発を進めてきました。

３　実用化・販売体制

○　日本醸造工業株式会社（本社：東京都）に種麹の製造・管理を依頼し、同社を通じて新潟県内の酒蔵に限定して供給する体制を整備しました。

○　令和８年 10 月 15 日から種麹の販売を開始しており、各酒蔵での利用を通じて、新潟の地域性を生かした新たな清酒の商品開発や、国内外への新潟清酒の魅力発信につなげていきます。

本件についてのお問い合わせ先
新潟県 産業労働部
醸造試験場　担当：専門研究員　佐藤
（直通）025-222-4568