

アサヒビール(株) 酒類技術研究所



最先端の技術で 商品をさらにおいしく

おいしいお酒、新しく魅力的なお酒をつくるために、最先端の研究開発を行っています。醸造技術、新規原料探索、微生物制御の技術など、各々の分野に携わる研究者が互いに力を合わせ、工場や本社の部門とも協力しながら、常にお客さまの期待の先をいく商品に研究成果をつなげていきます。

醸造技術の開発

ビール類の原材料や製造プロセスに関する研究を行っています。新しい原材料と新しい醸造技術を組み合わせることにより、品質の良いおいしいお酒を安定的に、また効率的につくる研究に取り組んでいます。さらに、新商品を開発する際にも、上記の組み合わせを使用することにより、これまでにない新しい味を実現し、お客さまの「期待を超えるおいしさ」に貢献しています。

微生物制御の技術開発

多種多様な微生物の中には、お酒の品質を損なう微生物もあります。それらの微生物の特徴や遺伝子について調べ、新しい検査方法の開発や、殺菌技術の改良につなげることで、お酒のおいしさを守る取り組みを行っています。新商品の発売前には、未知の微生物リスクがないかを検討し、リスクに対応できる新たな微生物制御の技術開発も行っています。お客さまに安全・安心な商品を提供できるよう、日々、研究に取り組んでいます。

研究

微生物制御の技術を活用した樽生ビールおよび樽詰のノンアルコールビールの提供に向けて

ビールは、低pH、抗菌性のあるホップ苦味成分、アルコール分を含むことから、清涼飲料と比較して微生物学的に安定した飲料といえます。そのような中でビール混濁微生物と呼ばれる一部の微生物はビール中で増殖することが可能であり、混濁や香味の異常を引き起こします。そのため、我々は安定的に生ビールを製造するために必要となる微生物制御の技術開発に長年にわたって取り組んでいます。ビール混濁微生物との闘いに終わりではなく、新規ビール混濁微生物である *Liquorilactobacillus nagelii* (旧: *Lactobacillus nagelii*) を発見し、近年報告しています。

そして、我々はこれまでに得られた知見をおいしい樽生ビールの提供にも活用しようとしています。工場から出荷するときには無菌であっても、開封した樽生ビールをサーバーに接続して数日が経つと、時に香味劣化が生じてしまうことがあります。調査の結果、香味劣化を引き起こし

ているのはビール混濁微生物の中の限られた種類であることが分かってきており、現在はその対策について検討をしています。

また、当社の掲げるスマートドリンクの実現に向けて、飲める人は樽生ビール、飲めない人は瓶のノンアルコールビールを選択するのではなく、全員がサーバーから注いだ飲み物で乾杯できるようにしたいと考えています。アルコールを含まないノンアルコールビールを樽に詰めて提供するには微生物制御において大きなハードルがありますが、この目標を実現するための技術開発にも着手しています。

* 本取り組みは、『*Journal of the American Society of Brewing Chemists*』誌やビールの国際的な学会であるASBC meetingにて報告しています。



酒類技術研究所 技術第一部
池田 晴香 Haruka Ikeda

2020年
入社

私のチャレンジ

醸造技術の開発によって社会的課題にアプローチする

ビール類の醸造技術の開発に携わっています。ビール醸造に使用する酵素の評価を行い、より効率的に製造できないか検討したり、プリン体の制御技術を開発したりしています。お客さまに新しい価値を届ける新規商品の技術開発と、さらにその価値を届け続けるための既存商品の技術開発、双方に携わることで、幅広いお客さまにアプローチできるのは大きなやりがいです。その一方で社会情勢や時

代の変化によって課題が変わるため、現在の課題は何なのかについて常に考え続ける必要があります。原料価格の高騰やサステナビリティに向けた取り組みが社会的に注目されている状況下で、醸造技術の開発は幅広くそれらの課題にアプローチできると考えています。日々変わっていく社会の流れに臨機応変に対応しながら、お客さまに最高の品質を届け続けるのが目標です。