



微生物研究に意欲を示す小野賢司さん(右)と白髪真歩さん＝土佐町田井の土佐酒造

良質な酒へ微生物生かす

土佐町 土佐酒造が研究所

【福北】良質な酒造 造研究所」を設立し

りにつなげようと、土佐酒造 佐郡土佐町の土佐酒造

はこのほど、微生物の できた酒造現場に、科

研究に当たる「土佐酒 学的なアプローチを加

え、よりうまい酒造り をしたい」としている。

きっかけは昨秋。大 手製薬会社で長年研究

員を務めた小野賢司さ ん(63)と、高知大学で

微生物を研究していた

白髪真歩さん(22)の入 社が決まり、「長年の夢

だった研究所に最適な 人材に恵まれた(松本

社長)と設立準備に入

った。

1 設立された研究

所ではまず、製造に用 いられるこうじ菌や酵

母などをつぶさに分析

し、完成した酒の味わ

いとどの因果関係を探

る。また、酒米が育つ

ても調べるといふ。

研究所となる酒蔵近

くの民家は、間もなく

改修を終え、研究機器

が置かれる予定。所長

全てを投入したい。今

後が楽しみ。白髪さん

は「経験を積んで、地

域に還元できるような

研究につなげたい」と