

食の都しずおかの微生物を用いた 新しい発酵食品ビジネスの創出

[背景・目的]

本県の特徴ある有用微生物について幅広い産業で有効利用できる仕組みを作るため、特性や利用法を明示した本県ならではの微生物ライブラリーを構築します。また、ライブラリー化した有用微生物を活用した優位性・付加価値の高い新規発酵食品とその製造技術の開発を行います。これらを通して、新しい「食」ビジネスを創出し、「食の都」づくりや国内外への販路拡大、6次産業化を促進します。

[研究成果]

- ・自然界・醸造場・既存株から微生物を分離し、発酵食品開発に有用な酵母・乳酸菌109株を選抜し、その用途・発酵成分等が記載された微生物ライブラリーを構築しました。
- ・有用微生物を活用し、企業と共同開発で新規な香味や食感を有する消費者ニーズに対応したスパークリング日本酒、地ビール、醤油、熟成魚肉、熟成牛肉、ヨーグルトを開発しました。



図1 スパークリング日本酒
吟醸香豊かで甘味と酸味のバランスがよい



図2 発酵熟成魚肉
旨味が強く、臭みが少ない

[研究成果の普及・技術移転の計画]

具体的な普及状況	開発した6製品のうちスパークリング清酒、地ビール及び醤油は29年度に試験販売を行いました。
今後の普及対応	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物ライブラリーを公開して企業等に分譲、有用微生物を活用した新規発酵食品の製造技術の移転・普及と商品化を進めます。 ・微生物ライブラリーを公開し、有償にて分譲します。 ・試験販売検討中の製品について技術移転を進めて商品化を目指します。
知的財産権の状況	熟成魚肉の製造方法について特許出願（出願番号:2017-107510）