

事業紹介

しずおか有用微生物ライブラリーを活用した製品化支援

【キーワード】 有用微生物ライブラリー、発酵食品、地域資源、有償分譲

【はじめに】

静岡県では、県内の発酵産業発展を長期的に見据え、しずおか有用微生物ライブラリーを構築しました。この取り組みは、農林、畜産、水産、環境衛生及び工業の県の5研究所及び県行政部門が一体となり、発酵食品関連企業とも連携して実施しました。

ライブラリーに登録された微生物株のリストは静岡県のホームページで公開しており、県内の事業所のみにおいて製品製造を行う方を対象に有償で分譲しています。地域資源を活用し、その特色を生かしたストーリー性のある製品開発のために、是非御活用ください。

【しずおか有用微生物ライブラリーについて】

本ライブラリーの目的は、発酵食品すなわち、清酒、ビール、パン、醤油、ヨーグルト、熟成牛肉、熟成魚肉等の製造に利用できる微生物株を揃え、食の都しずおかの発酵ビジネスの発展の一助になることです。

ライブラリー構築にあたっては、当センターで保有していた微生物株に加え、新たに静岡県の自然環境（花、果実、海洋深層水、魚類など）から微生物の取得を試みました。その中から、発酵食品作りに有用な微生物株を選抜し、企業と製品開発に取り組み、発酵食品開発に活用できる微生物株をライブラリー登録株とし、リスト化して公開しています。

ライブラリー情報は、新たな製品化実績に応じて随時更新していますが、令和5年11月現在、公開している登録株は酵母と乳酸菌の87株です。これまでの利用実績として、清酒、ビール、パン、醤油、熟成魚肉、ぬかみそ、菓子等が製品化されています。

なお、製品化実績のない登録株については、無償で分譲し試作品製造にチャレンジしていただく取組も行っています。

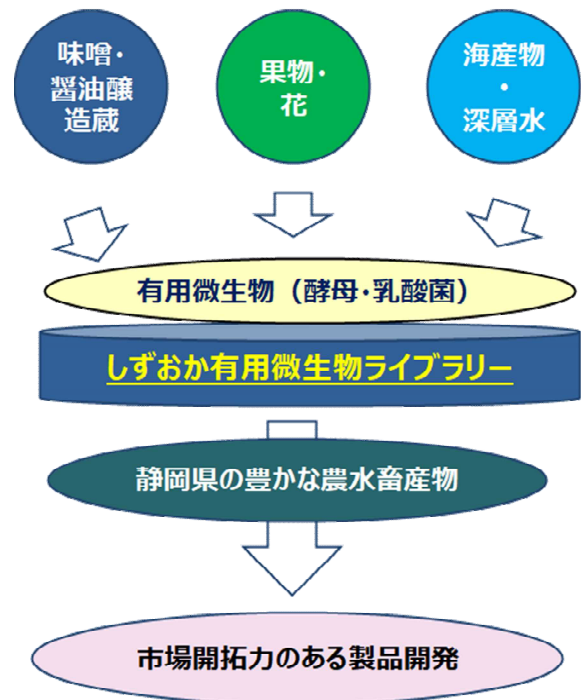


図 しずおか有用微生物ライブラリーの構築とその活用