

静岡県試験研究10大トピックス（工業技術研究所）

<p><b>タイトル</b></p>	<p>しずおかの微生物が拓く発酵食品ビジネスチャンス！</p>	<p><b>研究課題名 期間</b></p>	<p>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 (H27～29年度)</p>
<p><b>所属 補職名 研究者名 問合せ先</b></p>	<p>沼津工業技術支援センター バイオ科 科長 岩原健二 主任研究員 勝山 聡 研究員 鈴木 雅博 055-925-1101</p>	<p>水産技術研究所 開発加工科 主任研究員 山崎資之 054-627-1815</p>	
<p><b>研究概要</b></p>	<p>[背景・ねらい] 本県の特色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構築するため、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する。また、ライブラリー化した有用微生物を活用して、優位性・付加価値が高く、消費者ニーズに対応した新規発酵食品とその製造技術の開発を行う。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、国内外への販路拡大や6次産業化を促進する。</p> <p>[成果の内容・特徴] 1. 自然界のサンプル、味噌醸造場、既存保存株から酵母と乳酸菌を3,398株分離し、これらのうち発酵食品の香味を高める酵母73株、乳酸菌36株からなる微生物ライブラリーを構築した。ライブラリーには微生物株の属種・由来、主要生成成分、官能的評価、製品開発実績の有無などを記載した。 2. 有用微生物を活用した新規発酵食品として、関係業界と協働して消費者ニーズやコンセプトの検討を行い、市場開拓力のあるスパークリング日本酒*1、地ビール*1、醤油*1、熟成魚肉*2、熟成牛肉*2、ヨーグルト*2を開発した。 *1：試験販売中、*2：試験販売検討中（図1）。</p> <p>[成果の活用・留意点] 1. 消費者ニーズに対応した新規発酵食品は、今年度から企業に技術移転を進めており、引き続き既存市場の拡大、新市場の開拓を行う。また、新たな発酵原料とライブラリー微生物を組合せて新たな発酵食品の開発にも期待が持てる。 2. 微生物ライブラリー株のうち発酵食品の香味・テクスチャーを特に高める微生物株を有償で県内企業に向けて分譲し、新たな発酵食品の開発や既存製品の品質向上に利用していただくことを想定している。</p>		



図1 微生物ライブラリーを活用して開発した消費者ニーズに対応した新規発酵食品