

未来を開く

青森産技センター報告

—42—

発酵食品は、目に見えないほど小さな微生物の力を借りて作られている。微生物によって、食品の味や香りの特徴

が変わる。一例を挙げれば、パンの製造で微生物である「酵母」が使われている。この酵母が炭酸ガスを発生させることで、

ブドウから新酵母

「香り良いパン」好評

「当地商品開発へ応用

パン生地が膨らむ。一方、使った酵母によって、パンを焼き上げた後の香りや味が異なる。そのため、自然界から新しい「個性」を持った酵母を見つけ出すことで、商品の差別化を図られる上、地域性（いわゆる「当地商品」）を出せる。酵母の全てがパンの製造に使えるかというと、実はそうではない。パン生地を膨らませるのに十分な炭酸ガスを発生させることが、まず求められる。

下北ブランド研究所では、2006年度から下北地域のブドウ畑で、パン作りを使う

パン生地を探索。12年度、ブドウの酵母を分離した上で、パン作りの適性について試験を行った。



「メル1」を使って作ったパン

当研究所と県内企業が共同で適性試験を行ったところ、6種類のうち「メル1」という酵母が焼成後も香りが強かったため、実用化に向けた候補とした。「メル1」の名前の由来は、分離源であるブドウの品種「メルロー」。

「メル1」を使用したパンについて、15年11月にお披露目が行われた。期間限定で試験販売され、2日間で完売するなど好評を博し、研究成果が商品として世に出る第一歩となった。「メル1」の個性を生かすため、商業ベースで製造するための技術開発が求められる。市販の酵母に価格面で対抗するのは難しいが、大量に酵母を培養してコストを抑える技術の研究を進めるとともに、価格面以外でPRするため、市販品にはない長所を探している。

今後、「メル1」以外の5種類について研究し、新たな酵母の探索も続ける。パン以外の加工食品への応用も研究課題だ。酵母が下北半島を豊かにすることを目指して研究を進めたい。

（下北ブランド研究所 発部 川嶋草平）

東奥日報 平成29年2月3日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。