

下北地域の有用微生物等の特性を活かした加工品に関する研究

【背景】

毎日の食卓を探してみると、必ず1品は発酵食品が見つかります。主食であるパン、チーズやヨーグルトなどの乳製品、日本食に欠かせない醤油や味噌といった調味料も発酵食品です。発酵食品の種類は様々ですが、そのほとんどが微生物の力を借りています。

この研究では、下北地域の自然から有用な（食品の加工などに利用できる）微生物を発見し、これまでにはない加工食品の開発に取り組んでいます。また、通常は捨てられてしまう、あるいは安く売られてしまうような水産物や農産物についての利用方法についても研究を進めています。

【成果】

1 酵母

平成18年度から下北地域由来の酵母の探索を続け、これまでに約400の酵母を分離しました。このうち、下北地域のブドウ畑で発見した酵母（以下、下北酵母）について、パン製造への利用が可能となりました。



酵母はふっくらとした食感や食欲をそそる香りなど、パンのできあがりに影響します。

これまでの研究で、下北酵母を利用すると、市販のパンとは違う、しっかりとした食感や甘い風味が出ることが明らかになっています。

現在は県内の事業者と協力し、下北酵母を利用したパンの開発と商品化を目指しています。

2 アピオス（※アメリカホドイモとも呼ばれ、甘味が強く栄養価も高い野菜）

下北地域で作付けが盛んなアピオスについて、利用方法の研究を進めています。

一口サイズのアピオスを丸ごと素揚げにする、昔ながらの食べ方の他、近年では様々な料理やスイーツにも利用され始めています。



一方で、サイズが小さすぎる、あるいは大きすぎるアピオスについては、新しい利用方法の開発が求められています。

平成29年度には、大型の機械を必要としない簡易なアピオスの粉末化技術を開発しました。これにより、需要の少ない規格外アピオスの利用が促進されます。

今後はアピオス粉末を利用した加工品の開発を行い、事業者へレシピの提案や技術指導を実施する予定です。