

発酵技術を活用した産業振興事業

Fermentation technology for industrial promotion

小倉 亮、宮木 博、齋藤 知明

他地域と差別化したビジネスモデルの具体化に向けて、本県のポテンシャルを生かした発酵食品開発に必要な新規調味料や微生物について検討した。

平成 30 年度は、①微生物を活用した調味液等の開発を目的とし、グルテンフリーダイエツトに対応した従来の醤油に代わる草醬の試作及び新規調味料として燻製麴の試作を行った。また、②清酒の海外輸出に向けた尿素非生産性酵母の育種を目的とし、清酒の輸出拡大に向け、規制成分となっているカルバミン酸エチル低減のため、県酵母を前駆物質である尿素非生産性型への改変を試みた。①については、県特産素材（ニンニク・ゴボウ等）に米麴を加えた草醬の試作及び米麴に燻製を施した燻製麴の試作を行った。燻製麴は、新規発酵調味料として特許出願した。②については、カナダ等で規制成分となっているカルバミン酸エチル低減のため、県酵母を前駆物質である尿素非生産性型に改変し、4 種 70 株を取得した。



写真 1 試作した発酵調味液

材料：ニンニク、ゴボウ、ナガイモ、ダイコン葉、ネマガリタケ、清水森ナンバ、



写真 2 通常の米麴（左）と燻製麴（右）

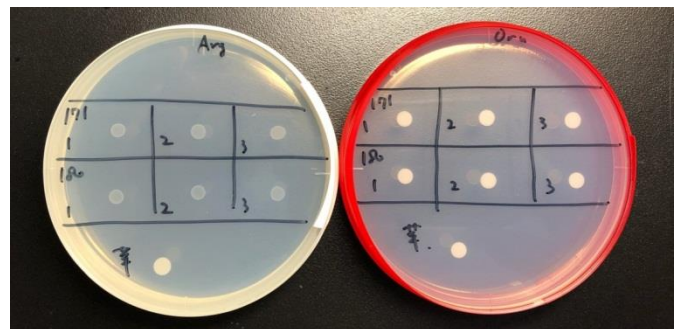


写真 3 アルギナーゼ欠損株選抜の様子