

地域農水産物と微生物を活用した機能性素材・食品の開発

Development of the functional material, food which utilized a local farm and marine products, and microbe

高橋 匡、小倉 亮、宮木 博、齋藤 知明

青森県は豊富な農水産物生産県であるが、端物等を有効に利用できる素材化が進んでいないため、付加価値生産が低い原因となっている。一方、食品業界には「おいしく、安全で、さらに体によい食品」を提供することが求められており、青森県の豊富な食資源を様々な形態で食品に利用したいとのメーカーからの要望も多い。また、微生物産業は地域格差の少ない、青森県で有望な産業である。本研究は、県内農水産物を原料として高品質素材化技術の開発や地域有用微生物の収集を進め、機能性を保持した食品・素材の提供および発酵によるおいしさ、機能性の向上について検討し、得られた成果を県内企業に還元することを目的とする。

平成 30 年度は、リンゴ果皮色素、リンゴ未熟果、吟烏帽子（青系酒 195 号）及び八甲田分離酵母利用商品の商品化に向け試験を実施した。リンゴ果皮色素の保管試験と色調評価を行った結果、冷凍流通の商品に開発目標を設定し、冷凍流通のゼリー等の試作、色度の変化を検証した（写真 1）。リンゴ未熟果利用シードルの新たな商品化のため、もりやま園（株）自社園地より酵母を分離した。分離酵母の特性を評価し、実用化見込みとなった。「吟烏帽子」の H30 年度産米統一分析の実施と実地試験による清酒（写真 2）を評価し、年度ごとのデータをもとに講習会で情報提供した。4 社で実地製造を開始し、商品化予定となった。八甲田分離酵母について、実地製造にあわせた小仕込み試験を行い（図）、製造可能なことを確認し、共同研究企業に留意点等を伝えた。H31 年 2 月に商品化に向けた仕込が行われ、商品化予定となった。



写真 1 試作した冷凍流通ゼリー



写真 2 鳩正宗(株)の実地試験で製造した清酒

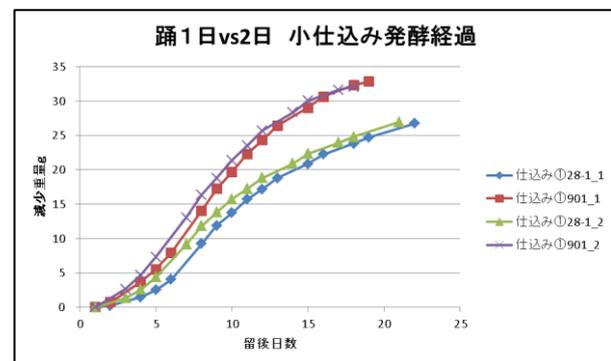


図 八甲田分離酵母の小仕込み発酵経過