

耐塩性微生物の収集と利用に関する研究

Studies of the collection and utilization of salt-tolerant microorganisms.

小笠原敦子

青森県独自の醸造用微生物の資源化、醸造食品の差別化、品質向上、醸造関係企業の新規分野への進出を目的に、耐塩性微生物の収集と分離を行った。

(地独) 青森県産業技術センター食品総合研究所、農産物加工研究所、水産総合研究所の協力を得て、海水、海藻、水産発酵食品、醸造食品などのサンプル収集を行い、12%食塩を含む生あげ培地(表1)を用い、30℃で培養し分離した結果、食塩12%の耐塩性を有する酵母様の58株を取得した(写真1、表2)。H24年度は、サンプル収集を縮小して、分離作業と同定作業に重点を置く予定である。

表1 使用した培地の組成

組成	100ml 中
生揚げしょうゆ希釈物 (食塩2%を含む)	85ml
ブドウ糖	3g
食塩	10g
寒天	2g

写真1 分離保存株



表2 分離源内訳

分離源	点数	取得株数
味噌	21	2
海藻	4	2
海水	3	2
生あげ	1	2