

# マリンバイオ産業を振興するための 海洋由来微生物を活用した新たな食品開発

(予算区分 研究費 研究期間 2020～2022 年度)

担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 山崎資之・小泉鏡子・二村和視

## 【研究の背景とねらい】

- ・マリンバイオ産業振興ビジョン（2019 年 2 月）の提言に基づき、静岡県が有する「場の力」としての「海洋バイオ」を活かした、新たな産業の創出を図ることが、県の政策課題となっています。
- ・海洋由来微生物を活用する食品開発において、県の 5 つの研究所が連携し、研究開発から産業応用への循環を実現することで、食品開発における以下の課題を解決します。
  - ①環境・資源に配慮した SDGs（12. 持続可能な消費と生産のパターン確保）の推進
  - ②減塩、機能性強化食品の開発による県民の健康増進への貢献
  - ③魅力ある商品開発による、他産地との差別化、新たなマーケットの開拓
- ・水技研では、これらの課題解決のため、海洋微生物を活用した発酵魚介エキスと低塩分の塩辛様食品を開発します。

## 【研究成果】

- ・沖合海水、海洋深層水、沿岸海水、水産物等 148 種類の海洋微生物源（ソース）を収集し、そこから乳酸菌 4,737 株、酵母 266 株を分離しました。さらに、分離株を選抜後、乳酸菌 486 株、酵母 13 株を得ました。
- ・地域性や機能性を有する海洋由来微生物を活用し、以下の商品が開発されました。
- ・水技研では、サバララーメン・マグロラーメン、唐揚げ用調味料、アジラーメンを企業と共同で開発しました。

サバララーメン・マグロラーメン



大豆ヨーグルト



唐揚げ用調味料



サワーエール



シラスラーメン



アジラーメン



ナチュラルチーズ



## 【研究成果の普及方法】

- ・共同研究機関に対し、商品化に向けた微生物の活用法、製造条件設定等に対し支援を行った結果、8 商品が販売されました。
- ・今後、海洋由来微生物ライブラリーの供給体制を MaOI 機構が構築し、県公設試は、共同研究機関、研究協力機関に対し、事業化に向けた技術普及を行います。
- ・海洋由来微生物を活用した商品の事業化スキームを示すことにより、本県のマリンバイオ産業の振興に繋がります。

(作成 2023 年 3 月)