

食の都しずおかの微生物を用いた新しい発酵食品ビジネスの創出

(有用海洋性微生物の探索と新たな醗酵食品の開発)

(予算区分 県単独 研究期間 平成 27 ~ 29 年度)

担当：水産技術研究所開発加工科 山崎 資之・望月万美子

【研究の背景とねらい】

本県は富士山や駿河湾をはじめ多様な自然環境に恵まれており、駿河湾の深層水や深海泥、深海魚などから、未知の有用な微生物（酵母、乳酸菌など）を発見できる可能性があります。

代表的な水産発酵食品の一つである「なれずし」や「飯寿司」は、乳酸菌により腐敗細菌の制御や独特の風味の付与を行っています。また、「魚醤」については、酵母が生成する酵素による魚肉タンパク質のアミノ酸分解作用により旨みの増加を図っています。このように、特色ある水産加工品を作る上で、微生物は大きな役割を果たしており、本県独自の有用微生物を活用すれば、これまでに無い新たな発酵食品の創出が期待できます。

そこで本研究では、各試験研究機関が協働し、本県の豊かな地域資源から得られる有用微生物の探索とライブラリー化を行い、それらを発酵食品の開発に有効利用できる仕組みを構築することで、新たな発酵食品ビジネスの創出を目指します。



魚醤の製造風景

原料魚に食塩・酵母等を加え加温熟成する



カツオやイワシ、サクラエビ
を使用した魚醤

【期待される効果】

・本県独自の有用微生物による発酵熟成技術を活用し、県内各地域の水産物で新たな水産加工品を開発、特産化を図ることで、それぞれの地域振興に繋がります。

・特許や商標を取得するなど知財戦略を図ることで、魚肉発酵熟成技術における本県の優位性を確保できます。

【年次計画】

細目研究課題名	内 容	27	28	29
微生物ライブラリーの構築	・酵母、乳酸菌の収集、分離方法の明確化 ・発酵食品に適した酵母・乳酸菌の選抜 ・微生物ライブラリーのフレームワークの構築			
新規発酵食品の開発	・調味や発酵による制菌方法の確立 ・最適微生物および熟成条件の検討 ・製品開発			

(作成 平成 27 年 4 月)