

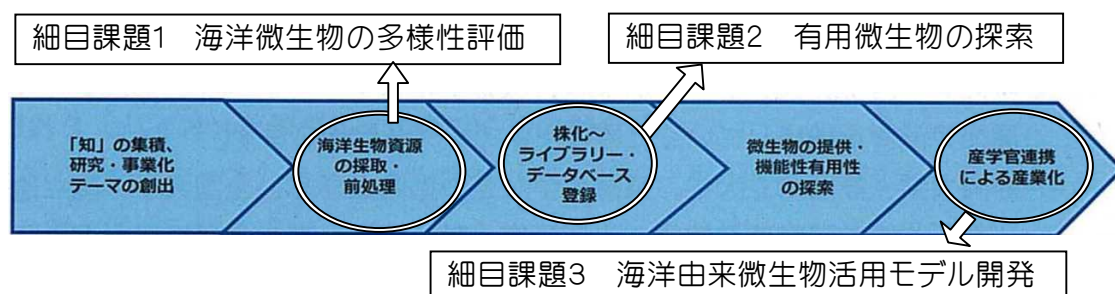
# マリンバイオ産業を振興するための 海洋由来微生物を活用した新たな食品開発

(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 小泉鏡子・山崎資之・大島伊織・山内悟

## 【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。



テーマ創出から産業化までのステップイメージ(マリンバイオ産業振興ビジョンより)

## 【これまでに得られた成果】

(2020 年度の成果)

- ・ 沖合海水、海洋深層水、水産物等 45 種類の海洋微生物源（ソース）を収集し、そこから 5 研究所合わせて乳酸菌 2,700 株、酵母 77 株を分離し、それぞれ 78 株、6 株の有用選抜株を得ました。
- ・ サバ発酵エキスをを用いた鯖ラーメンが商品化され、米国、ヨーロッパ等におけるテスト販売が開始されました。
- ・ 無菌低塩鰹塩辛、低塩発酵調味料、チーズ等について、共同開発企業において商品化に向けた検討を行っています。

## 【期待される成果】

- ・ 加工残滓（内臓等）を食用として有効利用することで SDGs に貢献します。
- ・ 開発した低塩（無塩）発酵技術により、高齢化社会に対応した食品を提案できます。
- ・ 従来の畜肉系エキス・調味料の代わりに本研究で開発した魚介系エキス・調味料を使用することでハラール対応食品の開発が可能になり、新たなマーケット（ムスリム市場）の開拓に繋がります。

## 【今後の計画】

- ・ 引き続き海洋由来微生物の選抜と評価を進め、微生物を活用した新たな食品開発を進めていきます。

(作成 2021 年 4 月)