

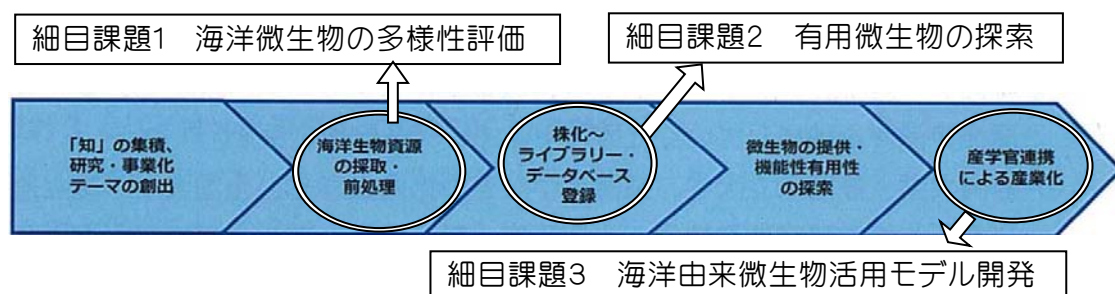
マリンバイオ産業を振興するための 海洋由来微生物を活用した新たな食品開発

(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・大島伊織・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。



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】

(2021 年度までの成果)

- ・沖合海水、海洋深層水、沿岸海水、水産物等 108 種類の海洋微生物源（ソース）を収集し、そこから乳酸菌 4,920 株、酵母 224 株を分離しました。さらに、分離株を選抜後、種同定し、食品利用実績のある乳酸菌 49 株、酵母 4 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、昨年度は、サバラーメン、本年度は、唐揚げ用調味料、マグロラーメン、アジラーメンが商品化されました。今後、大豆ヨーグルト、サワーエールビール、ナチュラルチーズの商品化も予定されています。

【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。
- ・開発した発酵技術の活用により、高齢化社会に対応した低塩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 2022 年 4 月)