



信州中野発！有用乳酸菌「PP165」の発見と「PP165」を活用した新たな食品の開発・商品化に成功しました

(公財)長野県テクノ財団が支援した産学官連携研究開発プロジェクトにより、長野県内の老舗味噌蔵から雑菌の繁殖を抑え旨み成分もアップする乳酸菌「PP165」を発見するとともに、それを活用し、塩分濃度を 50%減らした減塩味噌など新たな食品の開発・商品化に成功しました。

1 経緯 県内では、味噌や醤油、清酒など様々な発酵食品が製造されていますが、腐敗菌が混入すると製品の品質低下を招く場合があります。

県テクノ財団では、老舗味噌蔵由来の乳酸菌の中に、雑菌の繁殖を抑え旨み成分もアップする特性を持つ菌株が存在する可能性に着目し、信州中野商工会議所を核とする産学官連携研究開発体を構築するとともに、長野県地域産業活性化基金助成金事業（平成 26～28 年度）を活用して、有用乳酸菌の探索を実施し、それを活用した製品の開発を目指しました。

【参画機関】(産) 信州中野商工会議所、(有)芋川糍店、(有)小林醤油店、(株)サンエー、(有)ふくろやマルキ醤油(株)（以上、中野市）、(有)加賀屋醸造（飯山市）
(学) 信州大学農学部
(官) 長野県工業技術総合センター 食品技術部門

2 成果

- 北信地域の老舗味噌蔵から、雑菌の繁殖を抑える有用乳酸菌「PP165」（当研究開発体で命名）を発見しました。
- この乳酸菌の活用により、塩分濃度が過去最低レベル（6%）の減塩味噌や、栄養成分が多く高品質な玄米甘酒の製造に成功しました。
- さらに、この乳酸菌の使用により、旨み成分を付加させることもできました。
- これらの新たな食品は、信州中野観光センター、中野市内スーパー、インターネットなどで販売を開始しました。



信州中野商工会議所



(減塩味噌: 芋川糍店、小林醤油店) (十五割糍味噌: ふくろや)



(あま酒: 芋川糍店) (食べるしょうゆ: マルキ醤油)

詳細については、(公財)長野県テクノ財団ホームページをご覧ください。

<http://www.tech.or.jp/news/accomplishment/>

公益財団法人長野県テクノ財団

(事務局長) 西原 快英 (担当) 阿部 直樹、清水 基弘

電話 026-226-8101

FAX 026-226-8838

E-mail techno@tech.or.jp