

信州発有用乳酸菌の開発・応用による地域食品産業の高付加価値化支援

信州中野 商工会議所

所在地	中野市
会員件数	1,000事業所
主要事業	経営相談・支援

研究開発のポイント

【課題】

県内では、味噌、醤油、清酒、甘酒など様々な発酵食品が製造されているが、腐敗菌(バチルス菌)が混入すると、品質の低下を招く場合がある。

【開発概要】

老舗の味噌屋由来の乳酸菌の中から、腐敗菌を抑え旨み成分をアップする特性を持つ菌株を選抜し、それを利用した高品質な商品の製造を目指す。

主な開発成果

- 調査・分析により発見した乳酸菌PP165の使用により、雑菌がほとんど無い高品質商品の製造を可能にした
- これにより、塩分濃度が過去最低レベル(6%)の減塩味噌や、栄養価が高く高品質な玄米甘酒の製造に成功した
- また当該乳酸菌の使用により、うま味成分(コハク酸、グルタミン酸など)を付加させることができた

効 果

- 乳酸菌PP165使用の商品が新たに多数発売
- 乳酸菌PP165の利用が食品加工業等の異業種へ波及
- 地域ブランド品を創出

公益財団法人長野県テクノ財団支援事例 【新事業企画室】

担当コーディネータ:阿部 直樹

参画機関

- ・信州中野商工会議所、(有)芋川靴店
(有)小林醤油店、(株)サンエー、(有)ふくろや
マルキ醤油(株)、(有)加賀屋醸造
- ・信州大学農学部
- ・長野県工業技術総合センター食品技術部門

活用した支援制度

- ・長野県地域産業活性化基金助成金事業
(平成26~28年:(公財)長野県中小企業振興センター)



信州中野商工会議所



FOODEX JAPANへ出展



(食べるしょうゆ:マルキ醤油)



(減塩味噌:芋川靴店、小林醤油店) (十五割味噌:ふくろや)



(あま酒:芋川靴店)