

シトルリンを産生する好塩性乳酸菌の単離・純粋培養

諏訪 幸一氏
(加賀屋醸造)

所在地 飯山市大字飯山 3142

従業員数 3名

主要事業 味噌醸造

公益財団法人長野県テクノ財団支援事例
【本部イノベーション推進部】

担当コーディネータ:阿部 直樹

研究開発のポイント

【課題】中小の味噌・醤油メーカーは、人口構造や食習慣の変化による消費量の減少や大手企業の低価格商品との競合などのあおりを受け、経営環境は厳しい状況にある。

【開発概要】老舗の醸造蔵に宿る有用菌の機能性・栄養性を科学的に解明し、高付加価値商品を開発し、地域ブランドを創出することで、大手企業の商品との差別化を図る。

主な開発成果

○加賀屋醸造の熟成味噌には回復系アミノ酸の一種オルニチンが豊富に含まれることを発見した。

○醸造蔵の木樽の中からオルニチンの前駆物質であるシトルリンを多量に産生する好塩性乳酸菌(テトラジェノコッカス・ハロフィラス)KA03033株の単離・純粋培養に成功した。

効果

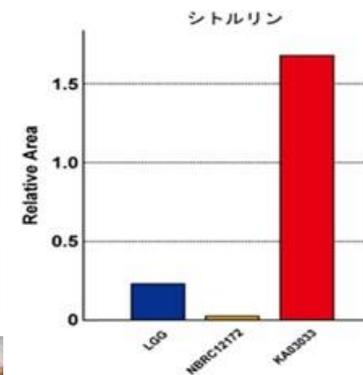
- 機能性発酵食品の製造販売
- 自社ブランド品・地域ブランド品の創出

参画機関

- ・地域遺伝資源活用新商品開発コンソーシアム
- ・信州大学農学部
- ・長野県長野地域振興局・北信地域振興局

活用した支援制度

- ・地域遺伝資源活用新商品開発等推進事業



LGG株:一般的なプロバイオティック乳酸菌

NBRC12172株:テトラジェノコッカス・ハロフィラス基準株

KA03033株:加賀屋醸造から発見された乳酸菌

(信州大学農学部)