



エノキタケを活用した機能性加工食品の開発を産学官連携により行う「研究会」を支援します

(公財)長野県産業振興機構では、新事業・新産業を創出するため、技術シーズを育成し、国等の提案公募制度導入を目指して行う研究開発を支援しています。今回、農商工連携を軸として、長野県JA産えのきたけを活用した新たな機能性加工食品を開発するための製造技術を構築する研究会を支援します。

1 研究会の名称 きのこ機能性加工食品研究会

2 研究会の概要

長野県JA産えのきたけに含まれる機能性成分を活用した食肉代替食材や菓子類などを製造する加工技術を開発し、機能性表示食品としてターゲットとニーズを明確にした複数の商品開発につなげます。

※「長野県JA産えのきたけ」は、消費者庁への届出商品名です。

3 研究会の参加団体

参加企業団体	所在地	主な役割
平林産業株式会社	長野市	機能性成分富化技術の開発、エノキタケペースト・パウダー・えのき氷の製造／研究会会長(事務局)
JA中野市営農部販売開発課	中野市	地域プラットフォームの構築、原料となるエノキタケの調達／プロジェクトリーダー
株式会社大福食品工業	須坂市	惣菜に係る機能性表示食品の開発
信州中野銘菓処しおざき	中野市	菓子類に係る機能性表示食品の開発
中野市パティスリーセルクル	中野市	洋菓子に係る機能性表示食品の開発
東京農業大学応用生物科学部	東京都	学術的、技術的な助言等の支援
公益財団法人長野県産業振興機構	長野市	研究会の伴走支援／プロジェクトマネージャー

4 参加する支援機関

(一社)日本きのこマイスター協会、長野県工業技術総合センター食品技術部門、

(一社)長野県農村工業研究所、(一社)長野県食品工業協会、JA全農長野

5 今後の実施内容

今年度は、機能性成分の富化に係る技術開発を進めます。各メーカーが選定した商品を対象に、富化したエノキタケペーストやパウダー等を使用した製品の試作を重ね、機能性表示食品としての製造技術を確立する。来年度以降は、確立した製造技術を県内食品メーカー等へ展開し、様々な商品展開を目指します。