地元食材から分離した乳酸菌を用いた地域ブランド乳製品の開発

小山高専　物質工学科　高屋　朋彰

栃木県は酪農が盛んであり、地域には風土に根付いた豊かな食材があります。私たちはこれまで様々な発酵食品や農産品から、数百種類以上の乳酸菌や酵母などの有用微生物を分離・保有しており、県内外の研究機関や教育機関、地元のチーズ工房の方々とも連携しながら、産学官一体となって様々な地域ブランド乳製品の開発を進めています。

国産チーズスターター普及開発事業

私達は国産チーズスターターで作る地域ブランドチーズ創出プロジェクト(Jチーズプロジェクト)を実施し、ご当地食品からチーズ熟成を促進する乳酸菌を選抜し「うま味増強、熟成促進」を特徴とするJチーズスターターを開発しています[1)]。

現在はJRA補助事業「国産チーズ・イノベーション事業」として、より多くの種類の国産ナチュラルチーズを対象に効果を検証し、輸入ナチュラルチーズと差別化できる地域ブランドチーズの創出を課題としています[2)]。

農家チーズなどの独自乳製品の製造に取り組む経営体やチーズ工房、ご当地乳製品のブランド化に取り組む都道府県行政や公設試験場とのマッチングを求めています。

1) 革新的技術開発・緊急展開事業(うち経営体強化プロジェクト)【H29-31】
『国産スターターを用いたブランドチーズ製造技術の開発』
2) 日本中央競馬会畜産振興事業【R3～R5】『国産チーズ・イノベーション事業』
研究グループ
(国研)農業・食品産業技術総合研究機構畜産研究部門、(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター、
(公財)とかち財団北海道立十勝圏地域食品加工技術センター*)、(公財)函館地域産業振興財団北海道立工業技術センター、
栃木県畜産酪農研究センター、(国大)帯広畜産大学生命・食料科学研究部門、(独法)国立高等専門学校機構小山工業高等専門学校、
八海醸造株式会社, 等
*)令和3年度日本中央競馬会畜産振興事業「国産チーズ・イノベーション事業(うち、国産チーズスターター普及開発事業)」実施責任者

地域ブランド乳製品開発事業

地元の農産品から分離した乳酸菌や酵母を用いて、地域のチーズ工房の方や教育機関、研究機関と共同で様々な乳製品の開発に取り組んでいます。

連絡先:　小山工業高等専門学校　総務課 企画係
E-mail: sangaku@oyama-ct.ac.jp, TEL: 0285-20-2197