

所 属	農学生命科学部	氏 名	殿内暁夫
課題名	白神山地から分離した微生物の応用に関する研究		

1. 概 要

本課題は食品・微生物の機能性を活かした青森県産食品素材の高付加価値化に該当する。自然豊かな青森県には豊富な微生物資源が賦存しているがその利用は殆どなされていない。微生物の中にはその機能を活用することで、食品素の高付加価値化を図れるものが存在する。その代表的なものは酒類・パンなどの製造に使われる酵母、発酵乳の製造に利用される乳酸菌である。申請者はブランドイメージの高い世界自然遺産白神山地から酵母を取得して商標登録（弘前大学白神酵母）し、県内の醸造企業と共同して製品開発に応用する研究を進め、2018年4月現在、りんご酢・リンゴシードル・清酒の開発に成功している（表）。本年度はさらなる利用拡大を目指し、取得した白神酵母株から醸造適性株の創出を行う。また、白神山地から分離したキノコや乳酸菌からのサプリメント開発を合わせて行う。

表 弘前大学白神酵母を活用した商品

企業名	商品名
カネショウ	ハチミツ入りりんご酢
	ハチミツ入りりんご酢 ライト
	樽熟りんご酢
	フルーツビネガーりんご酢
六花酒造	じょっぱりNo.9
白神酒造	山助（さんすけ）
百姓堂本舗	kimori シードル ドライ
	kimori シードル スイート
	kimori シードル ハーベスト
	kimori シードル グリーン
弘果総合研究開発	Hiroka Cidre Dry
オアゾ	西目屋雪室シードル（ドライ）
まっかなほんと/プラス ディー	still plant（スティルプラント）
弘前観光コンベンション 協会	HIROSAKI APPLE PARK CIDRE
アデカ	マディアアップル



弘前大学
白神酵母

図1



図2

2. 画像の説明

図1 弘前大学白神酵母のロゴ

図2 弘前大学白神酵母を活用した商品の一部