

野生納豆菌の可能性探索 ～有色素大豆納豆への適用を目指して～

【背景】

有色素大豆とは、一般に多く流通している大豆（黄大豆）とは異なり、表皮が、黒・茶・緑など色が付いた大豆の総称です。有色素大豆（特に黒大豆）は、表皮が厚く硬いため、現在市販製品に用いられている納豆菌（主に宮城野菌）と製造工程で納豆を製造すると、糸引きが悪いのに加え、皮のゴソゴソした食感が残ってしまいます。

しかも、現在市販製品に用いられている納豆菌は、大手が自社開発したものを除くと、たった3種類しかありません。しかも、その3種類の起源は同じだという説もあります。

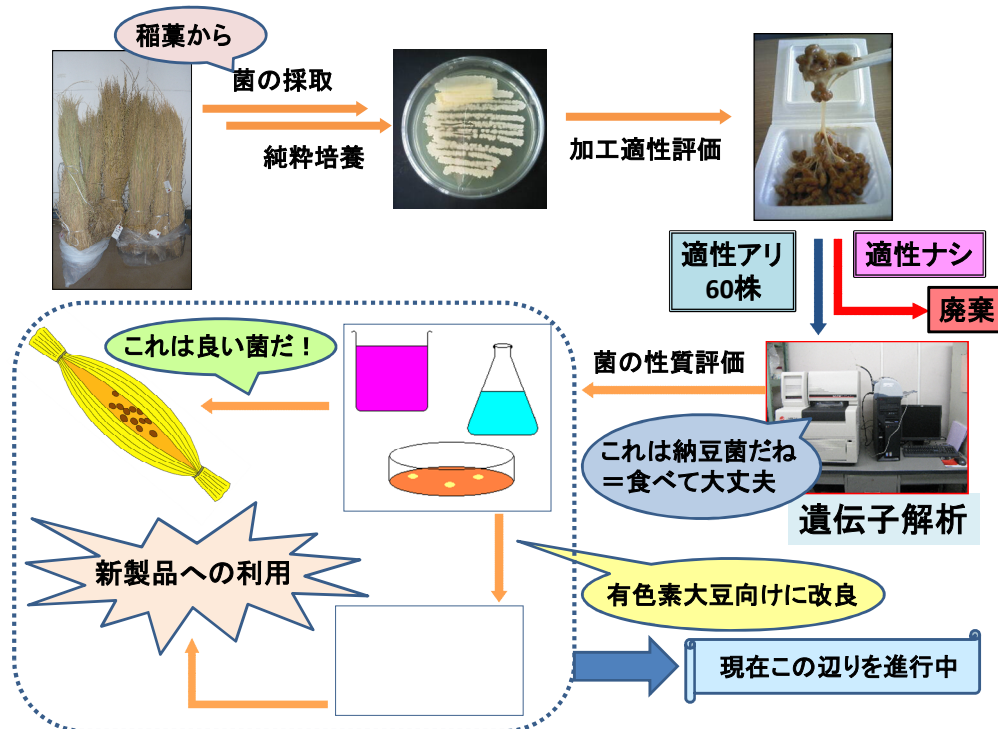
【研究の目的】

そこで、本研究では、野生納豆菌に既存菌株とは異なる性質があることを期待し、その探索から、性質の検討を通じて、新しい納豆菌の開発を行うこととしました。

その中で、既存納豆菌株では納豆加工が困難な有色素大豆に対して、十分に発酵可能な菌株を選抜する事を研究の出口として設定しました。

そして、最終的には実際の納豆製造現場での利用を目指して研究を進めています。

【内容・現在までの経過】



【今後の予定】

茨城県納豆商工業協同組合の総会などを通じて、当センターの取り組みをPRし、希望するメーカーに、これまでに収集した納豆菌株を提供していきます（現在1社から受託中、来春製品化予定）。

また、現在試験中の有色素大豆（主に黒大豆）向け納豆菌について、今後、試作試験や官能試験を通じて本納豆菌株の食品産業利用へ向けて取り組んでいきます。

| | | | |
|----------|---|-----------------------|--------------------|
| 基礎となった事業 | 平成22年度 試験研究指導費（B経費） テーマ名「有色素大豆加工に適した納豆菌に関する試験研究事業」 | | |
| 担当部門 | 地場食品部門 | 技師 久保 雄司 部門長 中川 力夫 | tel : 029-293-7497 |