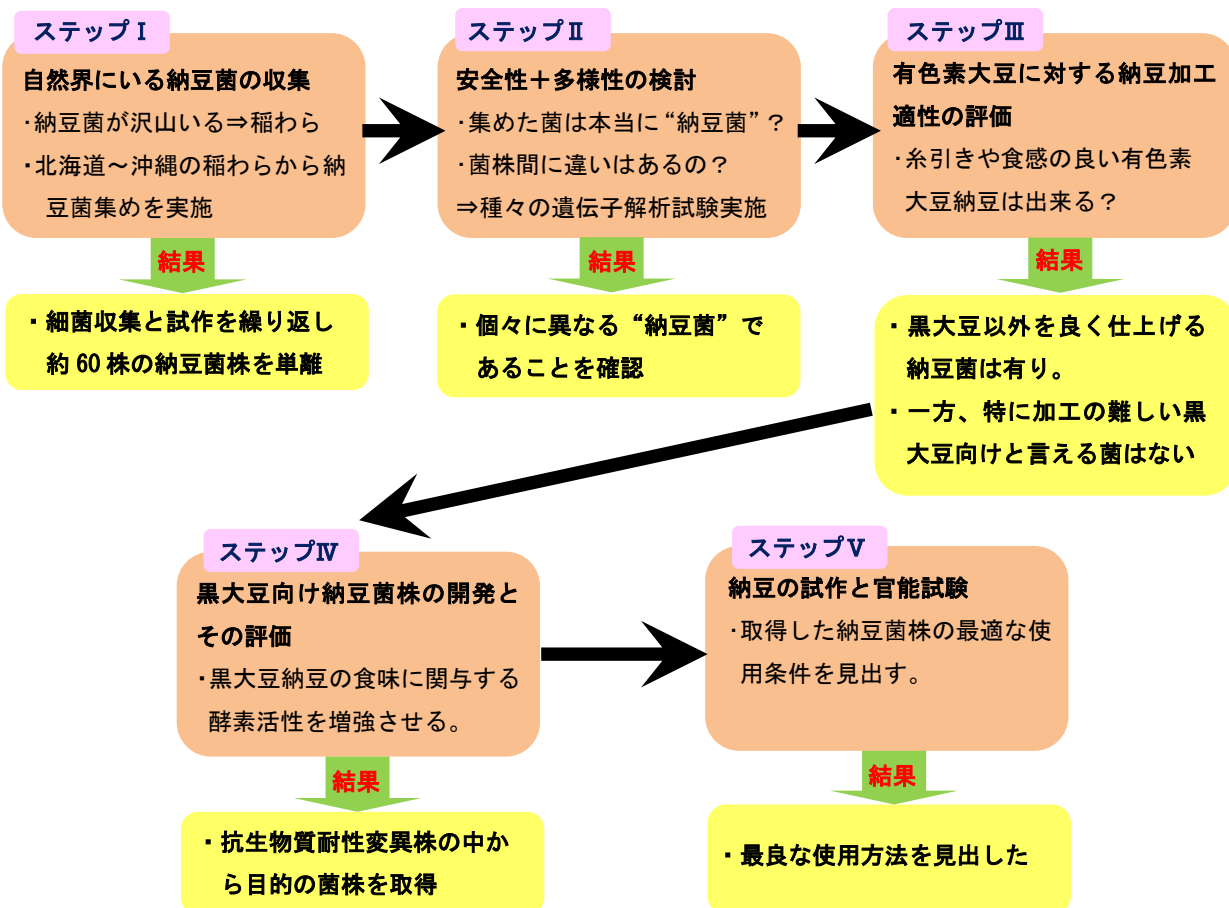


【背景と目的】

- ・有色素大豆とは、一般的な黄色い大豆とは異なり、表皮が、黒・茶・緑等の色をした大豆の総称です。
- ・有色素大豆（特に黒大豆）は、表皮が厚く硬いため、従来の納豆菌（主に宮城野菌）では糸引き良く仕上げるのが困難だったり、皮のゴソゴソした食感が残ってしまうという問題点がありました。
- ・そこで、本研究では、従来菌では納豆加工が困難な有色素大豆でも糸引きや食感が良く仕上がる納豆菌の開発を目指して H19～H23 の 5 か年で研究開発に取り組んで来ました。

【研究概要と結果】



【主要成果】

- ・ステップⅠ、Ⅱの研究成果について学会誌へ論文掲載 Kubo Y, Rooney AP, Tsukakoshi Y, Nakagawa R, Hasegawa H, Kimura K. Appl Environ Microbiol. 2011 Sep;77(18):6463-9.
- ・ステップⅢで得た納豆菌を用いて、水戸納豆製造(株)と新製品を開発し、平成 23 年 5 月より販売開始。
- ・ステップⅣで開発した納豆菌及びステップⅤで得たデータを元に、菌株自体とその使用に関して特許出願中。

【まとめ】

今後は、本研究で得た納豆菌について、更なる普及に努めていきます。

また同時に、このような遺伝子解析技術はすべての微生物に利用可能な方法ですので、細菌・酵母等の新規有用微生物の開発と特性解明に役立てていきたいと思ひます。