

黒大豆納豆「豆殿」の製品化

【開発の背景】



図 1 黒大豆小粒

納豆の原料となる大豆は種皮が黄色い黄大豆が一般的ですが、黒大豆(図1)も用いられます。

しかしながら、黒大豆は種皮が厚く硬いため、納豆を製造した際に十分に発酵が進まず、出来上がりが硬く皮のゴソゴソ感が残るといった問題点がありました。

そこで、黒大豆でも十分に発酵が進む発酵力の高い納豆菌の開発に取り組みました。

【開発の経緯・支援内容】

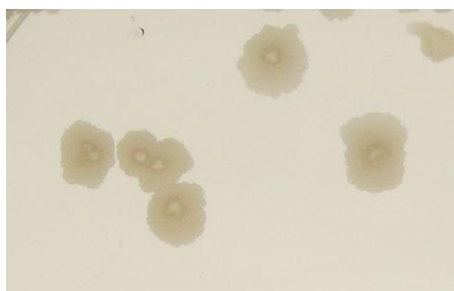


図 2 開発した納豆菌株

平成 19 年から平成 23 年にかけて行った重点研究で黒大豆の発酵に適した納豆菌株の開発を進めました。

研究の結果、種皮及び種子の分解に関与する酵素の活性が従来の市販スターター納豆菌株よりも高いことを特徴とし、黒大豆納豆を製造した際に皮残りがなく、柔らかく仕上がる納豆菌株を開発しました(図2)。

本研究で開発した菌株は特許出願中である他(特願 2011-105689)、その特性について研究データをまとめ、学会誌に発表しました(Kubo, Y., et al.: *J. Biosci. Bioeng.*, 115, 654 (2013)., 久保雄司 他: 日本食品科学工学会誌, 60, 577 (2013).)。

平成 24 年度の受託研究で、常陸太田市の有限会社トーコーフーズと開発した納豆菌の提供契約を結びました。その後、有限会社トーコーフーズは、約 2 年の歳月を掛けて試作を繰り返し、茨城県産の黒大豆小粒を使用した製品の完成に至りました。

【開発した製品の紹介】



図 3 販売された豆殿

「豆殿」という製品名で 2013 年 11 月より販売を開始しました(図3)。単体での販売の他、各種セット販売も実施しています。

価 格：450 円(豆殿単体, 税込み)

販 売 先：有限会社トーコーフーズの工場直売の他、楽天市場にて購入可能。

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/nattouya/>

記事掲載：平成 25 年 11 月 22 日(茨城新聞)

基礎となった事業

平成 19 年度～平成 23 年度 特別電源所在県科学技術振興事業(重点研究)
平成 24 年度 オンリーワン技術開発支援事業(受託研究)

現在の担当部門

地場食品部門

部 門 長 中川 力夫
主 任 久保 雄司

TEL:029-293-7497