

# 糸引きの少ない納豆「豆乃香」開発に係る取り組み

支援先

茨城県内納豆メーカー

## 【内 容】

いばらき成長産業振興協議会から相談を受け、糸引きの少ない納豆を作るための技術開発に取り組みました。製法やたれの工夫などで多少の質感の変化は見込めるものの、抜本的解決を図るために新たな納豆菌を育種・選抜することにしました。

また、いばらき成長産業振興協議会事業の一環として、県内納豆メーカー、つくば研究支援センター、筑波大学 原忠信准教授、JETRO、フードアナリスト 藤原浩氏、都内レストラン HATAKE AOYAMA の神保佳永シェフ、茨城県産業政策課及び茨城県工業技術センターが協力し、糸引きの少ない納豆を新たな食材として海外へ売り込むことを目的として取り組みを進めました。

### ●糸引きの少ない納豆を作ることのできる納豆菌の選抜



図1 本発明の納豆菌(左)と既存納豆菌株で製造した納豆(右)

左の納豆はかき混ぜても糸引きが少ない。

納豆の粘りに寄与する主たる成分は、ガンマポリグルタミン酸であり、この成分の合成量が少ない菌株の選抜に取り組みました。

納豆菌に限らず、細菌などは継代培養を繰り返すと稀に親株と表現型が変わることがあるため、この現象を利用しました。継代培養を繰り返すうちに、元のコロニーと外観が変化した株(自然変異株)を全て単離して納豆を試作し、糸引きが少ない株を候補株として選抜しました。関係者で試食した結果、最も評価の高かった1株(図1)をIBARAKI 0st-1と命名し、特許を取得しました(特許第5754009号)。

### ●種々の展示会への出展



図2 Sirha2015の様子

いばらき成長産業振興協議会事業では、IBARAKI 0st-1を用いて作成した納豆を新しい食材として販売したい県内納豆メーカーを募り、「豆乃香」という統一ブランド名、パッケージデザイン及び豆乃香を利用したメニューを考案して、国内外の展示会へ出展しました。

①Sirha2015 (第17回シラ国際外食産業見本市)  
2015年1月24日～28日にフランスのリヨンで開催(図2)。

②FOODEX JAPAN 2015  
2015年3月3日～6日まで幕張メッセで開催(図3)。

③アヌーガ 2015 世界食品メッセ  
2015年10月10日～14日にドイツのケルンで開催。



図3 FOOD EX JAPAN 2015の様子

### ●まとめ

今後は、豆乃香を利用した新たな加工品開発支援を行うと共に、販路拡大に向けて、いばらき成長産業振興協議会の取り組みに協力していく予定です。

#### 基礎となった事業

いばらき成長産業振興協議会事業

#### 現在の担当部門

地場食品部門

部門長

中川 力夫

TEL:029-293-7497

主任

久保 雄司