

産業技術イノベーションセンターが 保有する納豆菌を活用した 新製品開発支援事例

支援先

金砂郷食品株式会社
水戸納豆製造株式会社



図 1 「豆乃香」の共通ロゴ



図 2 パリントウ外観
(金砂郷食品株式会社の HP より)

【開発の背景】

当センターでは、2013年に糸引きの少ない納豆を製造出来る納豆菌「IBARAKI 0st-1」を育種しました。現在、茨城県内 6 社の納豆メーカーと、菌株の提供契約を結び、製品の製造等に活用されています。なお、IBARAKI 0st-1 を使用した糸引きの少ない納豆は、「豆乃香」という共通の名称及び、ロゴを付して販売されています。豆乃香は、そのまま食べることも出来ますが、糸引きが少ないために、他の食材と混ぜる、或いは潰してペーストにするなどの二次加工が行いやすいことが特徴です。

【支援内容と開発した製品】

常陸太田市の金砂郷食品株式会社では、この豆乃香をフライにした「パリントウ」を製品化し、2018年9月1日より、うす塩味とわさび味の 2 種類が販売されています。当センターでは、本製品の納豆菌数の測定や、納豆菌に選択的に感染するバクテリオファージ汚染が無いことの確認などを行いました。

商品名 納豆スナック パリントウ(うす塩味・わさび味)
規格 7g 入り 5 袋/連, 10 連/箱
価格 500 円(1 連)(税別)
URL <https://www.sitogi.jp/item/parintou.htm>



図 3 Namegata-2-2
培養シャーレ

【開発の背景】

当センターでは、2007 年から 2011 年までに取り組んだ研究事業の中で、主に茨城県内で栽培した稲わらから納豆菌株を採取し、約 60 株保有しています。その中の Namegata-2-2 株について、水戸市の水戸納豆製造株式会社と提供契約を締結しています。これまでに、この菌株を活用して、同社製品の「紅(あか)ずきん」及び「雪あかり」の開発、そして「四代目」の品質向上を行ってきました。

【支援内容と開発した製品】

水戸納豆製造株式会社では Namegata-2-2 株と、「吉川在来」という在来品種の青大豆を使用した納豆、「青神楽(あおかぐら)」を開発し、2018年5月20日より販売を開始しました。「紅ずきん」の「赤」、「雪あかり」の「白」に続き、色にこだわった製品で、「緑」色と枝豆の様な風味が特徴です。当センターでは、大豆の蒸煮や発酵によってくすんでしまう緑色を残しつつ、糸引きも問題なく仕上がるような製造条件の検討を行いました。

商品名 青神楽
規格 50g/個
価格 290 円(税込)
URL https://www.mitonatto.com/products/detail.php?product_id=74



図 4 青神楽外観
(青神楽販促ポップより)

当センターでは、複数の納豆菌を保有しております。
興味をお持ちの企業様は、お問い合わせ下さい。

基礎となった事業

平成 19~23 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」

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 吉浦 貴紀 TEL:029-293-8576
主任 久保 雄司