

News Release

平成 28 年 2 月 15 日
NITE (ナイト)
独立行政法人製品評価技術基盤機構

千葉県君津市特産の花「カラー」から 食品などに利用可能な酵母を取り出すことに成功

～地域の微生物資源を活かした日本酒、果実酒、食品、化粧品などの商品開発へ期待～

NITE (ナイト) [独立行政法人 製品評価技術基盤機構 理事長：辰巳 敬、本所：東京都渋谷区西原二丁目 49 番 10 号] は、千葉県君津市の地方創生事業「きみつ食の彩りプロジェクト『カラー工房 (酵母)』」において、君津市特産の花であるカラーから 899 株の微生物を分離し、食品などに利用可能な酵母 10 株を得ることに成功しました。今後、この酵母等を使った日本酒、果実酒、食品、化粧品などの商品開発が進められる計画であり、地域の微生物資源を活かした産業振興が期待されます。

NITE は様々な環境下で微生物を取り出す技術を活用して、地域産業の活性化に貢献しています。

1. NITE は、内閣官房「まち、ひと、しごと創生総合戦略に基づく地方創生事業」の一環として千葉県君津市が実施している地方創生事業「きみつ食の彩りプロジェクト『カラー工房 (酵母)』」に平成 27 年 4 月から参加しています。この度、君津市特産の花であるカラーから、微生物合計 899 株を分離し、日本酒、果実酒、食品、化粧品などに利用可能な酵母「*Saccharomyces cerevisiae* (サッカロマイセス・セルビシエ)」10 株、乳酸菌等 32 種 134 株、糸状菌 18 株、合計 162 株を得ることに成功しました。
2. 取り出した微生物のうち酵母については、千葉県産業支援技術研究所において機能解析が行われ、10 株全てが日本酒や果実酒への利用に適する可能性があることが示唆されました。県内有数の酒蔵を有する君津市では、今後カラー由来の酵母等による日本酒をはじめ、果実酒、食品など地域ブランド商品の開発に取り組む計画です。
3. また、今回得られた微生物は、君津市の重要な地域資源であることから、消失、死滅することのないよう、NITE「生物遺伝資源バックアップサービス※」により安全に保管される予定であり、今後の商品開発に活用されます。



4. NITE は、様々な環境中から微生物を取り出す技術と知見を活かし、地域特産の植物から酵母等を取り出すなど地域の微生物資源を活用した産業振興に貢献しており、実際にハンバーガーやビールなど商品化されているものもあります。

これからも、NITE は、地方創生に取り組む自治体、公設試験研究機関、企業等と連携しながら、広くバイオテクノロジーを活用した地域産業の活性化を支援していきます。

●NITEにおける地域の微生物を活用した産業振興取組み事例

○岩手県釜石市「釜石はまゆりプロジェクト」

- ・ NITE と釜石市、北里大学感染制御研究機構釜石研究所、釜石・大槌地域産業育成センターが共同で、市の花「はまゆり」から食品に利用可能な「釜石はまゆり酵母」を分離。
- ・ 市内の地元企業が開発したはまゆり酵母使用ハンバーガー「釜石バーガー」が F-1 復興グランプリで優勝、販売中。
- ・ 釜石六次化研究会が開発したはまゆり酵母使用海鮮中華まん「海まん」が販売中。
- ・ 岩手県内の地元企業が開発したはまゆり酵母使用クラフトビール「渚咲～Nagisa～」、「はまゆりエール」が販売中。

○岩手県二戸市

- ・ NITE、二戸市「にのへブランド海外発信事業」実行委員会、岩手県工業技術センターが共同で、国内漆生産量日本一の「浄法寺漆」から微生物を取り出すことを通して、漆器等の「にのへブランド」の海外発信事業を支援。

注)

※ NITE「生物遺伝資源バックアップサービス」

製品製造や研究開発など企業活動に不可欠な微生物や細胞等の生物遺伝資源が災害、及び停電や故障による保管庫の温度上昇等によって消失・死滅する事態に備え、NITE が民間企業、研究機関等の保有する微生物、細胞等を一定の温度（-80℃）下で、最高水準の耐震性を有する施設で凍結保管するサービス。NITE は、生物遺伝資源の保存機関としてこれまでに収集してきた約 8 万株の生物遺伝資源の保管・管理技術を活用し、平成 26 年 8 月から本サービスを新しく開始したところ。

【お問い合わせ先】

独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）

バイオテクノロジーセンター 所長 能登 靖



担当 産業連携推進課 地域連携室 高橋

電話 : 03-3481-1972

FAX : 03-3481-1962

メールアドレス : bio@nite.go.jp