

3類型	鉱工業品及び鉱工業品の生産に係る技術	通巻番号	2 - 21 - 017
地域資源名	乳酸菌	認定日	平成22年2月10日
地域	秋田県能代市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名: 世界遺産白神山地から生まれた乳酸菌「作々楽」を発酵させた甘酒培養物の開発・粉末化及び甘酒培養物を使用した漬物<白神作々楽>の製造、販売とブランド化

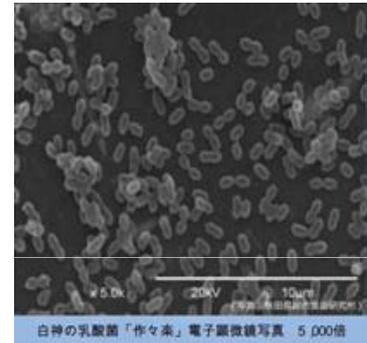
会社名: 白神手づくり工房有限会社

所在地: 秋田県能代市柳町4番28号

連絡先: TEL: 0185 - 54 - 5405

事業概要(新たな活用の視点)

- ・白神山地で発見された乳酸菌の中から抗菌物を作り出す乳酸菌「作々楽(ささら)」が見つかり、これを秋田県農林水産技術センター総合食品研究所と同社が共同で研究を行った。同研究所から技術移転を受け、乳酸菌「作々楽」を効果的に活用するための培地の安定的な製法を開発した。
- ・本事業では、乳酸菌「作々楽」を発酵させた甘酒培養物の製造方法を確立し、甘酒培養物を使用し合成保存料や甘味料、化学調味料を添加しない漬物を製造・販売するとともに、甘酒培養物を粉末化し、業務用に販路を開拓する。



乳酸菌「作々楽」

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

競争力

- ・甘酒培養物を使用した漬物は、合成保存料、甘味料、化学調味料が不要なため、他社製品と比べて消費者の安心・安全志向に対応できる。
- ・甘酒培養物は、既存の保存料に対して自然由来の材料であり、賞味期限だけでなく食味感が向上する機能がある。

市場性

- ・漬物の販売は減少傾向にあるが、食に対する消費者の志向は「健康」「経済性」「安全」であり、そうした消費者の志向に対応できる。甘酒培養物は、天然由来の保存素材として使用することができ、合成保存料に代わる素材としての需要が期待できる。

販路

- ・漬物については、カタログギフト会社、百貨店、スーパーといった既存商品のチャネルを活用する。甘酒培養物は、展示会や発表会への参加を通じて実需の掘り起こしと販売チャネルを開拓する。



甘酒培養物



ナタ漬け

地域資源における関係事業者との連携

- ・秋田県農林水産技術センター総合食品研究所と、特許関係も含めて連携を強化する。