

平成30年度 地域連携活動報告書

協定締結日	2018/1/10	連携先名称	島根県邑南町
活動状況	継続中	連携先窓口	—
活動資金	個人	担当教員(所属)	前橋健二
活動体制(単位)	個人	関連教員(所属)	数岡孝幸
活動内容	地域特産品の開発に役立てるため、邑南町の花からの酵母の分離を試み、取得された酵母を用いた天然酵母パンの試作を行った。また、邑南町の醤油諸味に生息する酵母を分離して醤油の香気向上を図ることを目的とした。		
活動成果	<p>1. 邑南町垣崎醤油店から送付していただいた醤油諸味からの酵母の分離を行い、分離酵母について試験した。その結果、すべての株が耐塩性酵母であったが、ほとんどの株は産膜性であった。産膜性でない株が2株取得されたため、ITS塩基配列解析を行った結果、Zygosaccharomyces rouxiiと同定された。これら2株を醤油培地ににて培養し、培養液の香りについて官能評価を行った結果、両株とも甘く香ばしい香りが感じられた。</p> <p>2. 9種類の花を邑南町から送付いただき、それらを用いて、合計39本の集積培養を行ったところ、すべての集積培地の糖度低下が観察された。</p> <p>そこで、それらから酵母の純粋分離を行い、合計175株の酵母を取得できた。</p> <p>それらに対し、産膜性試験を行ったところ、42株で産膜が観察され、それらが目的の酵母ではないことが分かった。</p> <p>産膜性を示さなかった133株のTTC還元性試験を行ったところ、111株がTTC染色性REDを示した。</p> <p>送付いただいた花の種類も多かったが、それぞれから酒類製造用酵母の可能性のある酵母が取得できた。</p>		
課題・改善点	<p>1. 醤油もろみから分離された耐塩性酵母を用いて醤油小仕込み試験を行い、醤油の香気向上に寄与するか調べる。また、新たに醤油諸味から酵母の分離を行い、さらに多くの株から最も香気生成能の高い株を選定する。また、醤油諸味から耐塩性乳酸菌の分離も行う。</p> <p>2. 取得された株を用いた小規模発酵試験については、順次実施していく。そして酒類、パン、ビールなどへの利用可能性のための実験を行う。</p>		