

# 土着乳酸菌、使い商品化

# 米で「飲むヨーグルト」

甘酒など発酵食品を手掛ける古町糀(こうじ)製造所(新潟市)は、長岡市山古志地区で見つかった乳酸菌ヤマコシ株を使い、「お米のむヨーグルト」を開発した。味のベイスは甘酒だが、乳酸菌発酵をさせてヨーグルトの甘酸っぱさが加わった。健康食として注目が集まる。同製造所は甘酒の関連商品として、8月から販売する。

新潟市  
古町糀製造所



お米のむ  
ヨーグルト

古町糀製造所

甘酒がヨーグルト風味になるのは、ヤマコシ株の特性を利用したため。ヤマコシ株は乳酸菌の中でも粘性と、長く糸状に伸びる曳糸性(えいしせい)を持つことが分かった。甘酒を造る際に添加することで、ヨーグルト風味の甘酒ができる。

ヤマコシ株は、県食品研究センターが山古志地区で冬場の保存食として食べられてきたダイコンの葉を漬けた「いぜこみ菜」から見つけた。奥原宏明専門研究員によると、塩を使わず保存し、乳酸菌の力で酸っぱくなったという。同じような漬物で長野県の「すんき」がある。雪深い山村で他地域との交流が

乳酸菌ヤマコシ株で新商品「お米のむヨーグルト」を開発した

少ないことが、ヤマコシ株が残っていた理由だとした。同製造所で20日に行われた発表会では、奥原専門研究員が説明。

「地域の乳酸菌を使って付加価値の高い商品の開発につなげたい。えそう。甘酒の苦手な人も、甘酒だけれど飲菌。県オリジナル商品の開発を後押しして、特産づくりを応援した」と話した。

同製造所の小畑宏樹取締役は「健康志向のヨーグルト」は1本(720円)に受け入れてもらえそう。1000円(税別)。

## 「愛飲したい」 知事も太鼓判

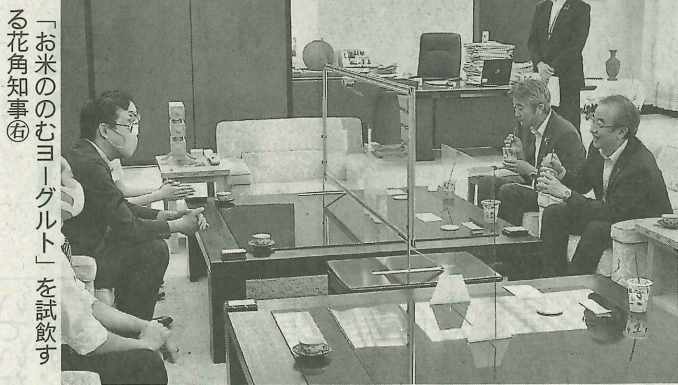
古町糀製造所の葉草正幸代表取締役らは19日、新潟市の県庁を訪

れ、花角英世知事を表敬訪問した。県が特許出願中の乳酸菌ヤマコシ株を使った「お米のむヨーグルト」の発売を報告。試飲した花角知事は「おいしい。愛飲したくなる味だ」と評価した。

県は2019年に「新潟の発酵食研究会」を設立。同製造所や、発酵食品を手掛けるメーカーなどと商品開発を進めてきた。20年には、県が特許保有するウオヌマ株を使った商品が発売されている。今回、ヤマコシ株を使った初の商品が完成した。

葉草代表取締役は「米だけを使って(ヨーグルトのような)甘酸っぱさを表現できた。腸内環境の改善も期待でき、おいしく健康づくりに役立つ商品に仕上がった」とアピールした。

商品は8月に発売する予定。新潟市中央区にある同製造所店舗では7月下旬、テイクアウト限定で販売する。



「お米のむヨーグルト」を試飲する花角知事(左)