

新潟の乳酸菌で発酵飲料

コメ原料、ヨーグルト風に

コメを原材料にしたヨーグルト風発酵飲料の販売が始まった。新潟県長岡市山古志地域の漬物から新たに見つかった乳酸菌「ヤマコシ株」を使って作った。豪雪地帯の新潟の食文化の一つ「発酵食」が生んだ新製品。乳酸菌は免疫力を高められるとして注目を集めており、米の新しい食べ方として広げようと、官民あがっての研究に取り組んでいる。

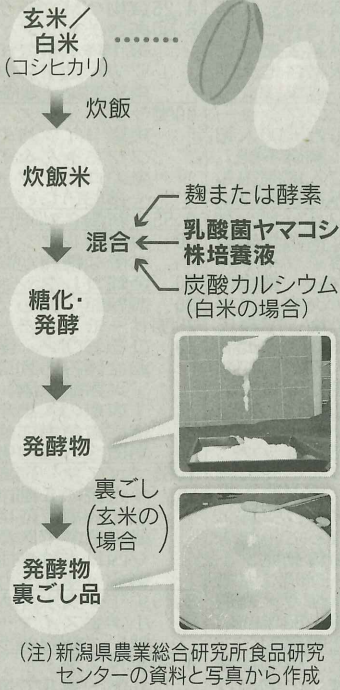
漬物から発見「ヤマコシ株」

県、ブランド化期待

新発売の「お米のむヨーグルト」を持つ花角知事(右)と葉書氏(左)。(7月19日、新潟県庁)



ヤマコシ株を使った米原料発酵物の製造方法



ヤマコシ株を使った初めての商品として誕生したのが、日本初の純甘酒の専門店などを展開する古町糀製造所(新潟市)の「お米のむヨーグルト」だ。720ミリリットル入りで価格は1本10080円。まずは味わいやすい白米から作り、今後、食物繊維が豊富な玄米から作ることも視野に入れる。同社の葉書正幸氏は

「だ。720ミリリットル入りで価格は1本10080円。まずは味わいやすい白米から作り、今後、食物繊維が豊富な玄米から作ることも視野に入れる。同社の葉書正幸氏は

ヤマコシ株は山古志で発見



7月19日、県庁を訪ね、花角英世知事に商品を紹介した。

葉書氏は「米のみを原料に、ヤマコシ株と糀菌の発酵を組み合わせ、ヨーグルトのような味わいを実現した」と説明。乳製品を使わないため、牛乳アレルギーの人でも安心して飲めるといふ。古町糀製造所や峰村商店の売店のほか、古町糀製造所のオンラインショップなどで販売している。ヤマコシ株を発見したのは新潟県農業総合研究所食品研究センター(加茂市)。新潟の気候風土が育んだ伝統食のなかか



同様の粘性と曳糸性を得られるという。新規性のある乳酸菌であることから、ヤマコシ株と発酵物の製造技術について特許を出願した。

県農林水産部食品・流通課は19年5月、「雪国の発酵食文化発信事業」を始め、発酵に関する高付加価値商品開発に取り組みするため、食品製造業者などでつくる「新潟の発酵食研究会(事務局)県食品研究センター」を設立。38事業者が米ヨー

グルト、発酵飲料・調味料など6つのワーキンググループを作り、開発を進めてきた。県食品研究センターは、これまでも有用微生物を発見し、商品化につなげてきた。例えば、雪室貯蔵の漬物(野沢菜漬)が酸味を帯びている点に着目し発見したウオヌマ株(14年7月に特許取得)から、20年に「米ヨーグルト入りみそ漬け」が、21年に魚介類の発酵食品「雪室そだち おいしい

発酵」が商品化された。花角知事は「県が見つけた乳酸菌と米を使った画期的な商品だ。新潟県の新たな発酵食文化として広めたい」と新製品の試飲後に語った。県によるとヤマコシ株には「新たな新潟ブランド」として他の複数の食品会社も関心を寄せている。(渡辺慎一食品・流通課長)

飲むヨーグルトに近く商品が生まれる日も近いかもしれない。(橋本慎一)

2021年8月13日(金)
日本経済新聞