



郷土に残された貴重な“食財”の活用

すなはち
酸菜から分離・選抜した 高根乳酸菌

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 1：食品化学

産業分類 E-09：食料品製造業

内 容	概要	酸菜は、塩が貴重品であった時代に飛騨地域の冬季保存食として普及し、今日では高根地区でのみ食べ継がれる“赤かぶの無塩発酵漬物”です。塩分の過剰摂取が問題視される現代になり、かつての主菜である酸菜を復権させたい、との要望を受け、乳酸菌発酵スターターの開発に取り組みました。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	開発した高根乳酸菌2株（TS25, TS75）を発酵スターターとすることで発酵不良による腐敗を防止できます。また、偶然の産物であった“コハク酸を高含有する酸菜”及び血圧降下作用を示す“GABAを醸成した酸菜”の量産を可能にしました。
	本技術の有用性	TS75株はコハク酸を生産し、味にコクや深みを与えた“減塩対策食品”的開発に活用できます。TS25株は遊離グルタミン酸をGABAへ代謝変換し、血圧降下作用などを訴求した“機能性表示食品”的開発に活用できます。
関連情報 (図・表・写真等)		<p>◆コハク酸含量(mg/100g)</p> <p>従来製法の酸菜 : 18 TS25株を用いた酸菜 : 30 TS75株を用いた酸菜 : 220 参考: しじみ: 152, あさり: 111</p> <p>◆GABA含量(mg/100g)</p> <p>TS25株を用いた酸菜 : 31 参考: 血圧降下作用が期待できる摂取量: 20 mg/day</p>
適用可能製品		発酵漬物、発酵調味料、野菜・果実などの発酵食品全般
技術シーズ 保有者	氏名 所属・役職	加島 隆洋 岐阜県食品科学研究所 試験研究部・主任専門研究員
技術シーズ 照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	岐阜県食品科学研究所 058-201-2360/058-201-2363 info@food.rd.pref.gifu.jp

■知的財産 特開 2024-064107

■試作品状況 無 提示可 提供可

作成日 2024年 月 日