

## 技術展望

## 地域資源を活用したブランド化

— 県産酵母を使った商品開発支援 —

化学食品部 山崎裕也 (やまざき ゆうや)

y-yamazaki@irii.jp

専門：応用微生物学、微生物工学

一言：地域資源を活用した商品開発について  
お気軽にご相談ください。

“売れる”食品などの商品を作るためには、品質や機能が優れていることに加え、「商品にストーリー性を持たせる」ことが重要です。この場合のストーリー性とは商品の背景を消費者に伝えることで、時にはその商品に性能や機能以上の価値をもたらすこともあります。

例えば、同じような商品でも、特別な原料や手間暇をかけて作られたという情報が付加されれば、その商品の訴求力は増し、消費者にとっての価値も高まります。また、なぜ品質が高いのかということ消費者にアピールできれば商品にストーリー性が生まれ、高い競争力を持つ商品が誕生します。

このようなことから、食品などの分野では商品価値を高める手段の一つとして、地域性を意識した商品開発の重要性が増しており、工業試験場では“地域資源”をキーワードにストーリー性のある商品開発の支援を進めています。

一般的には、果物や野菜などの特産品が地域資源のターゲットにされますが、一方で地域に植生する花などから分離した酵母もそれぞれの地域に特有の“地域資源”として注目されています。秋田県では世界自然遺産である白神山地の原生林などから酵母を分離し、その酵母を利用したパンが20年以上の販売実績を誇るロングセラー商品となっています。酵母は、古来より発酵食品や飲料の製造に用いられる最も身近な有用微生物の一つです。酵母が生み出す様々な風味や成分は、商品をさらに魅力的にしており、自然界から分離した酵母は様々な可能性を秘めた“地域資源”となります。

近年、清酒の消費量は減少傾向で、地域性や独自性を打ち出した商品開発が求められていました。そこで、工業試験場では、平成22年から県内の名所旧跡の花などから分離した酵母(県産酵母)を利用して、石川県オリジナル清酒の開発に取り組みました。兼六園や金沢城の桜などから分離した1300株以上の酵母のアルコール発酵力を評価し、得られた有望株について最適な醸造方法の検討を行いました。その結果、兼六園の桜から分離し

た酵母で風味の調和のとれた清酒ができました。この兼六園桜酵母を使用した清酒は、平成27年から県内の酒蔵により商品化され、地域性や独自性を打ち出した新たな市場開拓につながっています(図1-a)。



a. 清酒

b. シートマスク

図1 兼六園桜酵母を使った清酒およびシートマスク

また、酵母には様々な機能性成分が含まれていることが報告されており、酵母を利用した化粧品などの開発が活発に行われています。そこで県産酵母の肌への効果に着目し、化粧品開発に取り組みました。県産酵母の肌への効果に期待ができる成分の評価を行い、市販天然酵母と比較した結果、兼六園桜酵母が最も有望であることが明らかとなりました。さらにこの酵母エキスの肌への有効性を評価した結果、肌細胞の増殖促進効果が明らかとなりました(図2)。これらの結果から化粧品素材として利用できることが明らかとなり、令和2年1月に県内化粧品メーカーから兼六園桜酵母エキス配合のシートマスク(シート状全顔美容液マスク)として製品化され、販売3か月で当初の年間販売目標を上回るほどの売り上げとなっています(図1-b)。

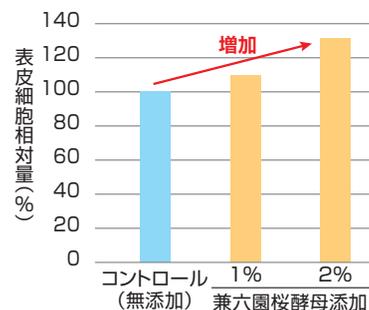


図2 兼六園桜酵母の肌細胞増殖促進効果

このように、地域資源を活用した商品開発はストーリー性を付与でき、類似商品との差別化が期待できます。今後は県産酵母のさらなる育種改良を行い、香りに特長のある清酒の開発やビールへの商品展開も考えています。さらに、石川県には、加賀椿茶やいしる、かぶら寿司など、独自性のある地域資源が豊富にあります。工業試験場ではこれら地域資源の特徴を科学的に解明し、科学的根拠に基づいたストーリー性付与・付加価値向上を目指す研究を進めています。ご興味のある方は、お気軽にご相談ください。