

『^{かも}『伝統的発酵食品から醸しの理を解明し、癒しの食品を開発 ～^{ことわり}伝統的発酵食品生産に新しい風を吹き込む～』

成果(技術)の概要



能登いか野菜づめ
(四十萬谷本舗)



おこめヨーグルト
(福光屋)



あじなれずし
(柳田食産)



酒粕ジェラート
(車多酒造)




速醸通電発酵装置
(小松電子)

石川県内には古くから親しまれている伝統的発酵食品が多くつくられている。これら発酵食品に含まれる乳酸菌などの微生物を解析し、ヒトの健康を高めるものを選び出し増殖させる研究を推進している。

特に抗ウイルス性、抗炎症性等の効果が認められる新たな発酵食品を試作・商品化していく。

また、超音波や電気による発熱で乳酸菌の働きを活性化させ発酵食品の速醸や機能性向上を実現することにより、より高性能な発酵食品を生産する装置を研究している。

地域(エリア)概要

地域(エリア)名	石川県央・北部エリア	 ライフサイエンス
実施事業名	地域イノベーション戦略支援プログラム(都市エリア型(一般))	
実施期間	平成21年6月～平成24年3月(予定)	
実施機関	産…(株)福光屋、(株)スギヨ、(株)四十萬谷本舗、小松電子(株)、佃食品(株)、(株)車多酒造 他14社 学…石川県立大学、金沢大学 官…石川県工業試験場、石川県農業総合研究センター、石川県水産総合センター	
(太字は核となる研究機関)		
中核機関(連絡先)	財団法人 石川県産業創出支援機構 〒920-8203 石川県金沢市数月2-20 TEL:076-267-6291 FAX:076-268-1322 e-mail:project@isico.or.jp	

製品化実績等

「能登いか野菜づめ」、「おこめヨーグルト」
「あじなれずし」、「酒粕ジェラート」
「速醸通電発酵装置」ほか8件(試作含む)

今後の市場規模(見込み)等

健康食品の市場規模は2007年の1.9兆円をピークにやや減少傾向にあるが、2009年でも1.6兆円と高い市場規模を維持しており、今後の高齢化の進展や、健康食品の浸透度などを鑑みると、健康食品へのニーズは根強いものと考えられる。(出展:大和総研新規産業レポート)