

【別紙】

微生物資源をフル活用した新規発酵食品 イノベーション創出事業イメージ

新規発酵食品イメージ例

日本酒



創業300年の酒蔵から分離した蔵つき酵母で醸した酒

みそ
醤油



紅花から分離した乳酸菌を使用した新風味の味噌

ワイン



ブドウから分離した酵母による個性的香味のワイン

漬物



漬物臭を発生させない乳酸菌で発酵させた漬物

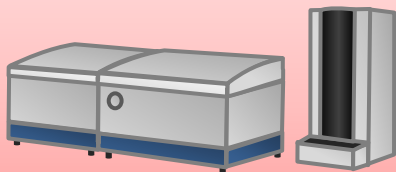
発酵で目指すもの

- ・機能性に優れた食品(トクホ等)
- ・健康で豊かな食生活
- ・長寿社会への貢献 など

香りや成分を分析評価



発酵の要である微生物を特定



新規発酵食品の創出

発酵食品試作装置と分析評価装置

- ・発酵食品開発に必要な最新装置を整備
- ・工業技術センターで蓄積した知見を最大に活用し効率的な開発を支援

新規発酵微生物の特定 (以下は例)



さくらんぼ



菌の分離



- ・乳酸菌
- ・酵母
- ・酢酸菌など

連携支援

県内の産業支援機関
や他県公設試、
大学の研究機関等と
連携し企業を支援

- ◆東北産技連
- ◆山形、宮城、岩手
3県連携を活用
- ◆山形県ものづくり
連携支援機関
(山形大学、
慶応義塾大学先端
生命科学研究所など)

地域の豊かな微生物資源