

日本生物工学会 第 24 回生物工学技術賞 受賞について

〔受賞課題〕

生醗乳酸菌のバイオジェニクス効果に着目した米乳酸発酵飲料の開発

〔受賞者〕

吉田和利（兵庫県立工業技術センター 材料・分析技術部（食品・バイオグループ））

高橋俊成、増田康之（菊正宗酒造株式会社）

水野雅史（神戸大学大学院農学研究科）

〔研究内容〕

本研究は、菊正宗酒造（株）および神戸大学と共同で江戸時代から続く伝統的な清酒製造法である“生醗（きもと）”で活用される酒造乳酸菌の中から、高い免疫調節作用を有することが期待される“LK-117 株”を選抜し、その“バイオジェニクス効果”を明らかにしました。また、生醗で生育する酒造乳酸菌は米との相性がよい（米を資化する）ことから、米を原料とした新たな機能性飲料（健康食品）の開発を目指し、機能性物質である難消化性デンプンを高含有する“ホシニシキ”という品種の米を選抜しました。

これらの知見に基づき酒造乳酸菌“LK-117 株”および難消化性デンプン高含有米“ホシニシキ”を原料に清酒製造で培った発酵技術を応用した結果、米乳酸発酵飲料“**酒蔵の乳酸菌 米のしずく**”の製造技術を確立しました。“**酒蔵の乳酸菌 米のしずく**”はインターネット限定で販売されています。

