

# MaOI微生物ライブラリーの乳酸菌を活用した自然薯食品の開発

令和6年度MaOI-FS事業

事業者：かど万米店

○事業概要：静岡県が浜名湖のノリから採取した乳酸菌を使って、静岡の特産品でもある自然薯の新しい可能性を見出す。

○成果：すりおろした自然薯に乳酸菌を添加。約48時間発酵させることで新たな香りに変化、特有の粘性の軽減も確認できた。  
これにより、従来は乾燥粉末にしなければ不可能だった麺類などへの練り込みが可能となり、新たな用途の発見につながった。  
また発酵によりGABA含有量が増えることも確認できた。



協力：TERRA・COSTA様 おくに/らーめん様

○今後の予定：ラーメン・パスタの他、菓子類などへの利用を探り、自然薯の良さを広く知ってもらいたい。ガストロノミーやローカルフードなど各プロジェクトとの連携も行いたい。

○ここに注目：こうじ専門店の強みを活かし、地域企業同士の連携が進んだ事例。今回習得した技術を既存事業にも応用して、醗酵スムージーなど、次の新製品へとつなげていただきたい。