

第2回

健康科学産業研究会

『地産地消の乳酸菌～地域から分離された乳酸菌を地域で活用する～』

2025
12/12(金)

13:00～16:35

※参加費無料



本研究会は、令和5年7月に設立された「生体機能解析産業研究会」と「歩行解析産業研究会」の趣旨を統合・発展させ、今年度、設立したものです。健康・医療分野に関心をもつ幅広い関係者の知見や技術の交流と共同研究を通じて、医療・ヘルスケア領域での新たな産業創出を目指します。

第2回となる今回は「地産地消の乳酸菌」をテーマとし、各地で見いだされた乳酸菌の“地域性”に焦点をあて、伝統的な日本酒づくりをはじめ、食品・発酵産業、ブランド化など、さまざまな分野への活用事例を紹介します。地域の自然や食文化の中には、土地ごとに個性豊かな乳酸菌が息づいています。大学、公設試、企業、研究機関の方々が一堂に会し、地域微生物の魅力とその活用法を紹介します。



プログラム

(敬称略)

- 13:00-13:05 **開会挨拶** 産業技術総合研究所四国センター 所長 大石 勲
- 13:05-13:40 **「乳酸菌に地域性はあるのか？四国の後発酵茶の乳酸菌の比較」**
産業技術研究所四国センター 健康医工学研究部門
口腔フレイル研究グループ 研究グループ長 堀江 祐範
- 13:40-14:20 **「日本酒造りににおける乳酸菌とその特徴」**
酒類総合研究所 主任研究員 高橋 正之
- 14:20-15:00 **「まほろば乳酸菌仕込み開発秘話：青森県内から分離した乳酸菌の日本酒醸造への利用」**
青森県産業技術センター 弘前工業研究所 発酵食品開発部 主任研究員 小倉 亮
- 15:00-15:10 **休憩**
- 15:10-15:50 **「地域微生物のブランディング戦略 弘前大学白神酵母と白神の森乳酸菌：環境から分離した乳酸菌と酵母の商品化まで（分離源はアピールポイントとなるのか？）」**
弘前大学 農学生命科学部 分子生命科学科 教授 殿内 暁夫
- 15:50-16:30 **「企業から見た魅力ある乳酸菌とは？」**
商品の開発から販売まで、現在のヤクルトの視点とトピックなど
株式会社ヤクルト本社ヘルスケア事業推進部 担当部長 野中 千秋
- 16:30-16:35 **閉会挨拶** 産業技術研究所四国センター
健康医工学研究部門 副研究部門長 山村 昌平

◇場 所 産業技術総合研究所 四国センター講堂（香川県高松市林町 2217-14）

◇主 催 四国工業研究会

◇共 催 国立研究開発法人 産業技術総合研究所 四国センター

▼以下の HP よりお申し込みください。（12月10日(水)締切）

https://www.aist.go.jp/shikoku/ja/news/event/shikoku_20251212-001.html





講演概要



(敬称略)

「乳酸菌に地域性はあるのか？四国の後発酵茶の乳酸菌の比較」(講演 30 分、質疑 5 分)

産業技術研究所四国センター 健康医工学研究部門

口腔フレイル研究グループ 研究グループ長 堀江 祐範

乳酸菌は様々な食品に利用される、産業上重要な細菌です。多くの発酵食品からしばしば見いだされますが、異なる地域でつくられた発酵食品の乳酸菌は同じなのか？四国の発酵食品の一つである後発酵茶の例を中心に考察します。

「日本酒造りににおける乳酸菌とその特徴」(講演 35 分、質疑 5 分)

酒類総合研究所 主任研究員 高橋 正之

江戸時代から続く日本酒の伝統的な製法の一つ「生酛造り」では、乳酸菌がアルコール発酵前に活躍し安定的な醸造などに貢献しております。どのような乳酸菌が日本酒造りを支えてきたのか、生酛造りで見られる乳酸菌種とその特徴について紹介します。

「まほろば乳酸菌仕込み開発秘話：青森県内から分離した乳酸菌の日本酒醸造への利用」(講演 35 分、質疑 5 分)

青森県産業技術センター 弘前工業研究所 発酵食品開発部 主任研究員 小倉 亮

白神山地や八甲田山から分離した乳酸球菌を利用することで、醸造用乳酸を添加すること無く、短期間で安定して清酒を製造する方法について、製造試験や実際の商品化事例を紹介します。

「地域微生物のブランディング戦略 弘前大学白神酵母と白神の森乳酸菌：環境から分離した乳酸菌と酵母の商品化まで（分離源はアピールポイントとなるのか？）」(講演 35 分、質疑 5 分)

弘前大学 農学生命科学部 分子生命科学科 教授 殿内 暁夫

2011 年から、世界自然遺産・白神山地に生育する微生物（酵母、きのこ、乳酸菌）の産業利用に関する研究に取り組んできました。微生物の分離から実用化に至るまでの過程（分離法の確立、普及体制の構築、ブランド化、製品開発・販売など）と現状についてお話しいたします。

「企業から見た魅力ある乳酸菌とは？商品の開発から販売まで、現在のヤクルトの視点とトピックなど」(講演 35 分、質疑 5 分)

株式会社ヤクルト本社ヘルスケア事業推進部 担当部長 野中 千秋

宇宙ステーションのドッキングより難しい“基礎研究・商品発売までの長い研究開発期間”と“移ろいやすい消費者ニーズ”のマッチング。最先端の研究者も注目する腸内フローラと乳酸菌。お客さまが乳酸菌に期待するものとは？