

白神山地の恵み 乳酸菌で新商品 青森県の企業と大学

世界自然遺産の白神山地（青森、秋田県）に自生する植物由来の乳酸菌を使って、青森県弘前市の弘前大学と地元企業が食品開発に乗り出した。培養法や肝機能の改善の特許を取得し、1月には乳酸菌を配合したパンの販売を開始。今後も幅広い商品を展開し、「白神山地の知名

度アップや魅力向上につなげたい」としている。

ブナの原生林で知られる白神山地は、国内最大のキツツキ「クマゲラ」をはじめとする豊かな生態系が特徴だ。中心部の約1万7000㍍は1993年、屋久島（鹿児島県）と並んで日本初の世界自然遺産に登録された。

弘前大の殿内暁夫教授が2017年、白神山地に自生するミカン科の「キハダ」から乳酸菌の抽出に成功。「白神の森乳酸菌L

8菌株」と名付けた。乳酸菌は動物由来が多く、植物から見つけるのは珍しいという。

地元の食品会社と共同でL8菌株の機能性について研究し、マウス実験では肝機能の改善が見られた。昨年6月には培養法とともに特許を取得しており、担当の前多隼人准教授は「人への効果は『可能性がある』という段階だが、将来的には機能性が明示できる素材に育てたい」と意気込む。

この画像は、当該ページに限って”日本農業新聞”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。