

新商品「白神の森乳酸菌®入りうどん」をPRする殿内教授（左）と鍋谷社長



うどんにも白神乳酸菌 なべや製麺（秋田）から発売

弘前大学と化粧品メーカー「ラビプレ」（弘前市）が共同研究で開発した「白神の森乳酸菌®」L8株を配合した「白神の森乳酸菌®入りうどん」（乾麺）が1日、秋田県能代市の製麺会社「なべや製麺」（鍋谷代表取締役社長）から発

売された。同乳酸菌L8株は肝機能改善の機能性などについて特許を取得。大腸炎の改善効果も明らかになっており、このうどん1食分（100g）にはそれらの機能性を持つ乳酸菌約100個が配合されている。同乳酸菌L8株は、弘前大農学生命科学部の殿内暁夫教授が白神山地に自生する樹木「キハダ」からの分離に成功した新規乳酸菌

で、同学部の前多隼人准教授らが機能性などの研究を進めている。昨年から手軽に摂取できる食品などへの展開が進められており、同乳酸菌入り食パンやリンゴジュースなどが販売されている。

今回の商品開発には、能代市で明治時代から親しまれている「能代うどん」を、1960年から作り続けるなべや製麺が参画。うどん生地と同乳酸菌L8株パウダーを練り込み、乾麺に仕上げた。鍋谷社長は「能代うどんの細麺ながらコシがあり、つるつるとした食感やおいしさはそのままだに、健康的な要素が加わった」

と説明した。

1日に弘前大で開いた新商品発表会では、殿内教授が「苦労して分離した乳酸菌がうどんになるとは思わなかった。生産者、消費者に良いものを届けられるよう、商品展開がどんどん広がってほしい」と期待を寄せた。

うどんの売り上げの一部は白神山地の環境保全活動や地域資源の利活用に関する研究支援金として寄付される。鍋谷社長は「秋田と青森にまたがる白神山地の研究に貢献できることを光榮に思う」と述べた。

商品は1袋100g入り、参考小売価格220円

（税込み）。県内や秋田県のスーパーや道の駅、なべや製麺の販売サイト（<https://www.noshiroudon.com>）で購入できる。（稲葉智絵）