

売り上げ一部白神保全に

弘大が基金、研究にも活用

世界自然遺産・白神山地の研究と環境保全を一層進めるため、弘前大学は「白神の森基金」を設置した。白神山地の樹木から分離した乳酸菌を配合したパンやジュースなどの商品の売り上げの一部を寄付金として受け入れ、活用する取り組み。1日現在、県内外の3社が白神乳酸菌入り商品6種類を販売しており、弘大関係者は「商品の購入が地域活性化と環境保全の両立につながる」と、今後の展開に期待を寄せている。（菊合賢）

基金は今年4月創設された。白神山地に自生する「キハダ」から、弘大が分離した「白神の森乳酸菌®」とL8パウダーを配合した商品の売り上げの一部を、白神の研究や環境教育、人材育成などに活用する。弘大は、動物を使った実験で、白神の森乳酸菌®には腸炎改善や肝機能改善の効果があることを確認している。

工藤パン（青森市）は今年1月、同乳酸菌を配合した食パンとコッペパンを発売。売り上げ1個につき1円を弘大に寄付する。3月に発売したシークリームとコッペパンを含め、乳酸菌配合商品の売り上げは6月末までで約10万個に上り、半年間の寄付額は10万円以上になる見込み。2月には、つがる食品（弘前市）が、乳酸菌を配合したリンゴジュース（千リッ）を発売。売り上げ一本につき10円を寄付する。今月1日には、なべや製麺（秋田県能代市）が麺製品として初めてとなる「白神の森乳酸菌®入りうどん」を発売。同日、弘大で商

品のお披露目が行われ、同社の鍋谷睦社長は「白神の研究に貢献できるのであれば、ありがたいと話した。基金の運営に関わる弘大農学生命科学部の前多隼人准教授は「寄付金は、市民参加型の環境保全イベントや白神研究などに活用される。基金は、地元産業への貢献を狙った取り組みでもある」と説明した。

「白神乳酸菌」入りのパン、ジュース、うどん…



発売された「白神の森乳酸菌®入りうどん」を手を白神山地の環境保全に意欲を示す前多准教授④、なべや製麺の鍋谷社長（左から3人目）ら



【写真右】つがる食品が販売しているリンゴジュース【同左】工藤パンの「白神の森乳酸菌®入りコーヒーホイップシュー」

