



平成27年7月1日

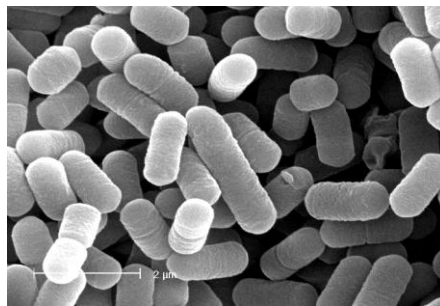
菊正宗の生酏乳酸菌に関する研究成果が 「第24回生物工学技術賞」を受賞

菊正宗酒造株式会社(本社 神戸市東灘区、社長 嘉納毅人)総合研究所の研究成果(神戸大学大学院農学研究科、兵庫県立工業技術センターとの共同研究)が、公益社団法人日本生物工学会の「第24回生物工学技術賞」を受賞しました。

江戸時代から伝わる伝統的な酒造りの手法である生酏造りでは、生酏の中に自然増殖してくる乳酸菌の力を借りて優良な清酒酵母を生育させております。これまでの研究から、当社の生酏製造場から単離した乳酸菌 *Lactobacillus sakei* LK-117 株には免疫調節作用やアトピー性皮膚炎発症抑制作用があることが明らかとなりました。なお、これらの効果は生菌でなく死菌で確認されました(バイオジェニクス効果)。

また、生酏で生育してくる乳酸菌はお米との相性が良いことから、お米を原料としたいわゆるお米のヨーグルトを開発することを目指し、機能性の高いお米を選抜することにしました。全国から様々な品種のお米を集め、整腸作用が期待される成分難消化性デンプン含量を指標に分析を行い、難消化性デンプンを高含有する「ホシニシキ」の選抜に成功しました。

さらに、以上の乳酸菌「*L. sakei* LK-117」と難消化性デンプン高含有「ホシニシキ」を用いて生酏の発酵技術を応用することにより乳酸菌を高密度に培養する技術を開発しました。



L. sakei LK-117

◆第24回生物工学技術賞

- ・受賞題目:生酏乳酸菌のバイオジェニクス効果に着目した米乳酸発酵飲料の開発
- ・受賞者:高橋 俊成¹⁾、増田 康之¹⁾、吉田 和利²⁾、水野 雅史³⁾
- ・所属:1) 菊正宗酒造株式会社、2) 兵庫県立工業技術センター、3) 神戸大学大学院農学研究科