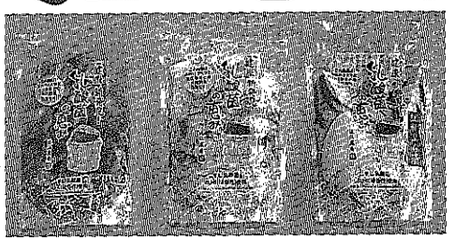
近江農産組合

日本初すし乳酸菌「SU－6」浅漬と相性抜群

酸菌漬物を発売



近江農産組合の「乳酸菌の恵み」シリーズ白菜浅漬、赤かぶ浅漬、小松菜キムチ

「乳酸菌の恵み」

【大阪支社】農事組合法人近江農産組合（高木治三郎組合長、滋賀県東近江市市施町）は数年来、大阪府立大学生命科学環境科など関係企業と共同して超パワフルな特徴を持つ新規乳酸菌の安定確保と安全性や商品開発の研究を農商工等連携事業のもと、進めていた。このほど水耕栽培の葉物野菜と鮒寿司由来の「植物性新規乳酸菌SU－6」を活用したキムチ・浅漬漬物の開発・製造・販売一で6月17日に認定され、各種浅漬の商品化を発表した。すし乳酸菌を使った漬物は本邦初だ。

近江農産組合が新規乳酸菌「SU－6」の漬物利用する場合の受け皿となっており、同社では白菜や赤カブなど浅漬製品に同乳酸菌を使って商品化した。また水耕栽培の小松菜、壬生菜（株式会社エムスが生産）を原料にしたキムチにも添加して商品化している。

アトピー抑制効果

寿司由来の「SU－6」（特願2008－180659）は、基本的に無臭・無色。滋賀県の鮒寿司（飯部力）から抽出した乳酸菌で、環境の厳しい酸性の条件（例えば胃酸など）でも成育が良好（府立大学・オリジン生化学研究所発表済み）で、植物由来の乳酸菌の強くて良い特徴を備えた菌。白菜・胡瓜・蕪・レンコンなど漬物に利用すれば、塩カドがとれ、おいしさが際立つ。また抗アレルギー効果ではアトピー性皮膚炎抑制効果が実験で証明され、関係者から注目されている。

高木組合長は「何といっても乳酸菌が良い。乳酸菌のオリンピックなら金メダル確定だ」と「SU－6」菌に惚れ込んでいる。発酵食品の元祖ともいえる、鮒寿司からとったもので、強力な乳酸菌3タイプを抽出し、その中から最終的に「SU－6」菌を取り出し分離培養し、微生物学的特性や生理的機能を明らかにし、学会でも発表を行っている。

今回商品化したのは「SU－6」菌を使った商品を『乳酸菌の恵み』のブランドでシリーズ化したもの。「白菜漬刻み」150g、「赤かぶ刻み漬」150g、「小松菜キムチ」150gの3アイテム。このほか、冬場の大根など季節の野菜を使った商品化も行う。高木組合長は「この乳酸菌は、どんな浅漬商品にも相性が良い。まろやかな味に仕上がる」と一般的な素材で味が良くなるという。

近江農産組合は、滋賀県という産地に立地し、白菜・かぶら・大根など浅漬の生産と共に一次加工での供給も行う。今回の『乳酸菌の恵み』販売では、OEMでの受注も検討していく方針だ。