

糸引きの少ない納豆「豆乃香」の開発と 海外展開への取り組み

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、世界的に和食への関心が高まっていますが、納豆は糸引きを苦手とする外国人も多いこともあり、海外への普及が進んでいません。そこで、茨城県工業技術センターは、企業の要望調査を行っていた、いばらき成長産業振興協議会のコーディネーターの提案により、海外の方にも受入いただけるよう糸引きの少ない納豆を開発しました。得られた技術を元に、茨城県内の納豆メーカー5社（現在は6社）の協力による統一ブランド「豆乃香」として、世界に発信する取り組みが行われています。

☆技術の概要

1. LB 培地（一般的な細菌培養用栄養培地）や E9 培地（納豆菌用の最少培地）、大豆粉末を含む培地などを用いて納豆菌の植え継ぎをくり返し、生育コロニーの外観が変化した菌株を全て選抜して、その菌株を用いて納豆を試作しました。それらの中から、特に糸引きが少なく、納豆の食感と味の優れた1株を選抜し、IBARAKI 0st-1 と命名しました（図1）。
2. 本菌株 IBARAKI 0st-1 を使用した納豆製品を「豆乃香」という統一ブランド名として展開する戦略が立てられるとともに、筑波大学芸術専門学群ビジュアルデザイン領域の原忠信准教授によりパッケージデザインが考案されました（図2左）。また、東京都内の有名レストランシェフにより豆乃香を利用したメニューも考案されました（図2右）。
3. 県内納豆メーカーが製造した「豆乃香」は2015年1月24～28日にフランスのリヨンで開催された Sirha2015（第17回シラ国際外食産業見本市）に出展されました。豊かな味わいを持つ食材としてアピールされ、連日2,000食が完食となり、119社の海外企業から商談の希望がありました（図3）。



図1 IBARAKI 0st-1 で製造した納豆（左）と既存納豆菌株で製造した納豆（右）



図2 豆乃香の統一ロゴ（左）と豆乃香料理の一例（右）（発酵バターに納豆添加）



図3 Sirha2015 会場で豆乃香ブースを訪れる人たち

☆活用面での留意点

1. 本研究成果は、「糸引性低下納豆菌株及び該納豆菌株による納豆の製造法と納豆」（特許第5754009号）として平成27年6月5日付けで特許が取得されました。
2. 茨城県では県内納豆メーカーと特許実施許諾契約を締結し、工業技術センターが IBARAKI 0st-1 を拡大培養して納豆メーカーに提供しています。
3. 詳細は、茨城県工業技術センター 地場食品部門 久保雄司 主任（029-293-7497）にお問い合わせ下さい。

（農研機構 食品研究部門 北村義明）