

令和8年8月5日

福島県の発酵物から分離された乳酸菌を用いた 「ぬか漬け盛り合わせ」の発売

福島大学食農学類の食品加工学研究室（熊谷研究室）では、福島県産の発酵食品から乳酸菌を分離して、その健康機能や加工特性を研究しています。

当研究室では、ぬか漬けにふさわしいにおいの強い乳酸菌と、更に市販の酵母を選抜し、原料を乳酸菌と酵母で連続発酵をすることで、食味的に優れ、安定した品質の「ぬか漬け用調味液」を製造しました。

このたび、その分離・研究した乳酸菌を使用した「ぬか漬け盛合せ」がピククルスコポーレーションから発売されました。本商品は令和8年3月から順次、スーパーやコンビニなどの惣菜売場で販売されています。

◎研究の背景

ぬか漬けは日本の伝統的な発酵食品であり、主に乳酸菌と酵母の発酵によって、特徴的な酸味や香りが形成されますが、ぬか床の製造は手間と時間を要します。食品工業上、良食味で、安定した品質を作るための培養技術の確立が求められています。

◎今回の成果

当研究室では約250株の乳酸菌を保存しております。選抜された乳酸菌は福島県の発酵物から分離され、発酵性が良く、においの強い株です。この菌株を用いた商品「ぬか漬け盛り合わせ」が全国的に発売されております。

◎研究者（熊谷教授）からのコメント

皆様、是非ともご賞味ください。

◎掲載論文情報

日本食品科学工学会第72回大会（2025年度、藤沢）において「乳酸菌と酵母の連続発酵によるぬか漬け様調味液の技術開発」を発表し、その成果が今回の成果・販売へと繋がりました。

（お問い合わせ先）

食農学類・教授 熊谷 武久

電話：024-503-4974

メール：t_kumagai@agri.fukushima-u.ac.jp