

お知らせ

公立大学法人岡山県立大学
保健福祉学部 栄養学科
教授・田中 晃一
Email : ktanaka@fhw.oka-pu.ac.jp
TEL : 0866-94-9172 / Fax : 0866-94-9105

食用コオロギから採取した野生酵母（コオロギ酵母）を活用して SDGs に貢献する取り組みを開始しました！

岡山県立大学と陸えび JAPAN 株式会社は、岡山理科大学、kibi foods 株式会社、吉備土手下麦酒醸造所と協力し、食用コオロギから採取された野生酵母（コオロギ酵母）を活用した白ワインとクラフトビールを開発しました。これらの商品は 2022 年 11 月 19 日（土）・20 日（日）にコンベックス岡山（岡山市）で開催される「恋する秋の収穫祭」において販売される予定です。

SDGs（Sustainable Development Goals；持続可能な開発目標）とは、全ての人々にとってより良い世界をつくるために設定された 17 の国際目標です。国連食糧農業機関（FAO）は、高タンパク質で、飼育に必要な水やエサおよび農地が少なく、温室効果ガスの排出率が極めて低い点などに着目し、SDGs に合致する未来食として昆虫食を推奨しています。食用となる昆虫の中でもコオロギは、成長が早い、栄養価が高い、雑食性で食品残渣を利用して養殖できるなど、SDGs 達成に大きく貢献できる可能性を秘めています。日本ではまだ食品として一般的ではありません。

岡山県立大学保健福祉学部栄養学科の発酵微生物学研究室（田中晃一教授）では、吉備中央町でコオロギの養殖事業を展開する陸えび JAPAN 株式会社（岡田輝喜社長）と協力して、コオロギから新たな野生酵母を分離することに成功しました。この「コオロギ酵母」は、食べても安全な種類の酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）であり、非常に強い発酵能力を持っていました。そこで、昆虫食や食用コオロギに対する認知度の向上に寄与することを目的として、コオロギ酵母を活用した食品の開発に着手しました。このような取り組みは、おそらく世界初の試みです。

1) 日本ワイン「SPRINGEN」（シュプリングェン）

岡山理科大学ワイン発酵科学センター（金子明裕教授、川俣昌大准教授）との共同研究により、コオロギ酵母がワインの発酵に適することが見出されたため、kibi VALLEY（吉備中央町）において栽培・収穫されたリースリング（白ブドウ品種）を原料としてワインの醸造を行いました。華やかで心地よい香りとリースリングが持つ酸味と甘味のバランスの良さが特徴の白ワインとなっています。リースリングがドイツ原産品種であることに因み、「SPRINGEN」（ドイツ語で「跳ねる・跳躍する」）と名付けました。

2) クラフトビール「跳Ⅱ (HANERU Ⅱ)」(ハネル ツー)

吉備土手下麦酒醸造所(岡山市)の協力を得て、乾燥コオロギから取った「出汁」を加えた麦汁をコオロギ酵母で発酵するクラフトビールを開発しました。スッキリした味わいと、後味にほんのりと旨味と香ばしさを感じる、ペールエール系のビールが完成しました。吉備土手下麦酒醸造所では、以前に陸えび JAPAN 株式会社と共同でコオロギエキス入りのクラフトビール「跳 (HANERU)」を製造していましたが、今回はコオロギ酵母を使用した進化版という意味で、「跳Ⅱ (HANERU Ⅱ)」と名付けています。

記

1. 協力機関情報

名 称：陸えび JAPAN 株式会社 (オカエビジャパンカブシキガイシャ)

代 表：社長 岡田 輝喜

所 在 地：岡山県加賀郡吉備中央町竹部 2164-65

連 絡 先：info@okaebi.co.jp / 0867-34-9855 (メールでの連絡を希望)

名 称：岡山理科大学ワイン発酵科学センター

(オカヤマリカダイガクワインハッコウカガクセンター)

担当教員：教授 金子明裕、准教授 川俣昌大

問合せ先：岡山理科大学 入試広報部

電 話：086-256-8412

名 称：kibi foods 株式会社 (kibi VALLEY (キビ ヴァリィ))

代 表：代表取締役 丹下 信二郎

所 在 地：岡山県加賀郡吉備中央町吉川 3340-285

電 話：0867-34-1215

名 称：吉備土手下麦酒醸造所 (キビドテシタバクシュジョウゾウシヨ)

代 表：会長 永原 敬

所 在 地：岡山県岡山市北区北方 4-2-18

電 話：086-235-5711

2. 商品情報

商 品 名：SPRINGEN

内 容 量：750 mL

価 格：3,500 円 (税抜)

商 品 名：跳Ⅱ (HANERU Ⅱ)

内 容 量：330 mL

価 格：840 円 (税抜)



SPRINGEN



跳 II (HANERU II)



コオロギ酵母の分離に携わった栄養学科4年生の木俣萌さん

以上