



採取した岡崎市の桜の花

平成28年6月29日(水)  
あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター分析加工技術室  
担当 瀬見井、近藤  
電話 052-325-8093

愛知県産業労働部産業科学技術課  
管理・調整グループ  
担当 加藤、山田  
内線 3388、3389  
ダイヤルイン 052-954-6347

## 岡崎市制 100 周年時に開花した岡崎城と法蔵寺の桜 から食品へ利用可能な微生物を取得しました

－取得した微生物を活用し、新たな特産品開発を目指します－

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター(名古屋市西区:以下、「センター」)は、NPO法人「21世紀を創る会・みかわ」内岡崎活性化本部(岡崎市:以下、「岡崎活性化本部」)からの依頼・要望を受け、岡崎城周辺の桜と、法蔵寺(同市本宿町)の桜から、食品製造へ利用可能な微生物(酵母、乳酸菌、酢酸菌)の取得に成功しました。

岡崎活性化本部では、これら有用微生物を活用して地域活性化を図るため、センターや岡崎市との協力体制のもと、岡崎市の新たな特産品の開発に取り組み始めました。現在、これら微生物を利用した商品開発に意欲のある企業を募っています。

なお、先行事例として、取得した酵母を用いて株式会社四季が開発したパンを、「岡崎市制 100 周年記念事業食育メッセ 2016」会場と、「岡崎城下家康公夏まつり」泰平おどり会場にて試験的に販売する予定です。

### 1. 開発経緯

岡崎公園の桜は、日本の「さくら名所 100 選」に選定されており、岡崎市民に限らず、多くの人々に親しまれています。また、法蔵寺の桜は、家康公のお手植え桜として今日に伝えられており、岡崎市の名所として認知されています。

岡崎活性化本部は、市民の誇りである桜をより身近なものとし、桜を通じて岡崎市を一層活性化することを目指して、桜を活用した地域商品開発への協力をセンターに依頼しました。

## 2. 岡崎市内の桜からの微生物の取得

センターはこの依頼を受け、岡崎市制 100 周年にあたる平成 28 年春に開花した岡崎城周辺の桜と、法蔵寺の桜から食品製造に利用可能な微生物（酵母、乳酸菌、酢酸菌）を取得することに成功しました。

このうち、酵母については、糖の発酵性\*やパン生地膨張力等の特徴を評価し、パン製造に必要な情報を提供するなど技術的な支援を行いました。



岡崎城周辺の桜



法蔵寺の桜

## 3. 法蔵寺の桜から取得した酵母を活用したパンの開発

株式会社四季はこれまでに、センターが県内で取得した県産酵母を用いて、共同で米粉パンの開発を行い、販売しています。

この技術を応用して、法蔵寺の桜から取得した酵母を用いた米粉パンを開発しました。この米粉パンを、「岡崎市制 100 周年記念事業食育メッセ 2016」と、「岡崎城下家康公夏まつり」にて試験的に販売する予定です。



家康公お手植え桜酵母パン

## 4. 取得した微生物を利用した特産品開発の募集について

岡崎活性化本部やセンターは取得した酵母を利用し、パンだけではなく日本酒やビールなど様々な商品開発に取り組みたいと考えています。

また、酵母以外にも、ヨーグルトや漬物などの製造に利用可能な乳酸菌や、食酢の製造に利用できる酢酸菌を取得しており、これら微生物を利用した商品開発に意欲のある企業を募っています。

【連絡先】NPO法人「21 世紀を創る会・みかわ」内岡崎活性化本部

電話番号：0564-57-0200（担当：本多）

## 5. 試験販売

- (1) 岡崎市制 100 周年記念事業食育メッセ 2016

【開催日】平成 28 年 7 月 2 日（土）、3 日（日）

【場 所】岡崎中央総合公園体育館ほか（岡崎市高隆寺町峠 1）

（米粉パンの試験販売場所は岡崎中央総合公園体育館二階になります。）

【URL】<http://www.city.okazaki.lg.jp/330/p018990.html>

- (2) 岡崎城下家康公夏まつり

【開催日】平成 28 年 7 月 30 日（土）、31 日（日）、8 月 4 日（木）～7 日（日）

（米粉パンの試験販売日は平成 28 年 7 月 30 日（土）、31 日（日）、

8 月 4 日（木）、5 日（金）になります）

【場 所】岡崎公園（岡崎市康生町 561-1）

【URL】<http://www.okazakimatsuri.jp/>

## 6. 問合せ先

- (1) 岡崎城周辺の桜、又は法蔵寺の桜から取得した微生物を用いた商品開発について

NPO 法人「21 世紀を創る会・みかわ」内岡崎活性化本部

岡崎市竜美南 1-2（岡崎商工会議所 3 階）

電話番号：0564-57-0200

担当：本多

- (2) 微生物の取得について

あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

名古屋市西区新福寺町 2-1-1

電話番号：052-325-8093

担当：瀬見井、近藤

- (3) 法蔵寺の桜から取得した酵母を活用したパンについて

株式会社四季

岡崎市八帖町字往還通 137-3

電話番号：0564-66-1112

担当：大宮

(4) 岡崎市制 100 周年記念事業食育メッセ 2016 について

岡崎市保健部健康増進課食育栄養班

岡崎市若宮町 2-1-1 (岡崎げんき館 2 階)

電話番号：0564-23-6962

担当：小林

(5) 岡崎城下家康公夏まつりについて

岡崎城下家康公夏まつり実行委員会 事務局 岡崎活性化本部

岡崎市竜美南 1-2 (岡崎商工会議所 3 階)

電話番号：0564-57-0200

担当：本多

【用語解説】

\* 糖の発酵性

各種の糖について、酵母が発酵に利用できる性質をもっているかを示したもの。酵母は、グルコースなどの糖から、発酵によってアルコールと二酸化炭素を生成すると同時に、自らの生活に必要なエネルギーを取得する。酵母によっては発酵に利用できる糖とできない糖が存在し、パンの膨らみに影響するため、試験を行いその性質を評価した。