

所属・役職・氏名:(代表)山梨大学大学院総合研究部生命環境学域(生命環境学部地域食物科学科)・教授・谷本守正

連絡先 :TEL: 055-220-8820

E-mail: mtanimoto@yamanashi.ac.jp

提案事項:独自凝乳酵素-きのこ由来凝乳酵素-による国産ワインに合うチーズ製造

## 提案内容

・提案技術の概要: ヤマブシタケ(きのこ)由来の新凝乳酵素を発見した。本酵素は従来と異なる凝乳特性を示し、海外品と差別化したナチュラルチーズの創出が可能となる。これまでの、レンネットや酸で凝固させるというチーズ製造プロセスとは異なる**第三の新しい製造方法**である。

・想定される地域:北海道、東北、**関東**、北陸、東海、近畿、中国四国、九州、沖縄、**全国**(当面は関東、全国も可)

・対象品目: 乳製品

ステップ1. 取得野生株由来酵素の培養条件確立(実施中)、酵素基本特性把握・凝乳特性把握(確認済み)

ステップ2. 酵素の大量調製(実用化)方法確立、安全性確認

ステップ3. 工房レベルでのチーズ製造技術の体系化、経済性評価

ステップ4. 工房レベルでのチーズ製造と集乳戦略の具体化

現時点で生産現場等での実証研究(別紙のSTEP2)が可能か: **はい**・いいえ

いいえの場合、研究室やラボレベルの研究(別紙のSTEP1)があと何年程度必要か: ○年程度

期待される効果:本酵素は従来と異なる凝乳特性を示し、風味、食感、調理適性、流通特性、健康機能など従来とは差別化したナチュラルチーズの創出が可能となる。特に、国産ワインとの相性の良いチーズを当初目標とする。

想定する研究期間:3.5 年

研究期間の概算研究経費

80000 千円

(うち研究実証施設・大型機械の試作に係る経費 千円)

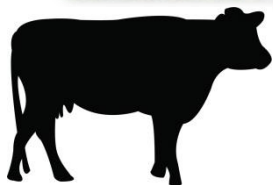
## コメント

山梨県内の企業、工房、地方公共団体、近隣大学等と協同して実施する。

# 独自凝乳酵素—きのこ由来凝乳酵素—による国産ワインに合うチーズ製造

## 山梨の誇れる資源の活用

(豊かな自然)



(畜産)



(果樹栽培)



山梨県の自然と農畜産業・果樹産業を融合した地域活性化の実現

- ステップ2. 酵素の大量調製(実用化)方法確立、安全性確認
- ステップ3. 工房レベルでのチーズ製造技術の体系化、経済性評価
- ステップ4. 工房レベルでのチーズ製造と集乳戦略の具体化、調理適性

ステップ1. 【28年度中に済】  
ヤマブシタケ(きのこ)由来の  
新凝乳酵素を発見。

山梨県内野生株でも、活性確認

- ・凝乳酵素の基本特性把握
- ・基本培養条件

《従来のチーズ製造プロセスとは異なる新しい製造方法》

- ・UHT乳でも凝固
- ・滑らかな食感、多彩な風味
- ・抗菌活性

チーズとの相性がよい  
国産ワインへの波及効果



(新規チーズ)