

# Jチーズスターター・共同購入システム始動

## — ご当地乳酸菌スターターの普及ビジョン —

### 成果の特徴

- ご当地乳酸菌チーズスターター（Jチーズスターター）に興味のある全国のチーズ工房に働きかけ、共同購入システムを構築し、運用を開始。
- ゴーダチーズ熟成効果のあるJチーズスターター添加効果について、様々なチーズ種（フレッシュ、カビ熟成、ハードチーズ等）でも検討。今後、消費者調査を実施。

### 成果の内容

- 共同購入のスキーム



### 想定される用途・連携希望先

Jチーズスターターは、市販品と同じ方法で使用できる国産のチーズ熟成用スターターです。乳酸菌粉末製造メーカーへの実施許諾や、オリジナルチーズの開発を目指す全国のチーズ工房との連携に向けPR中です。

参考「乳酸菌、チーズの製造法」（特願2020-040139、2020.03）

Jチーズ乳酸菌カタログ（農研機構HP/畜産研究部門/技術紹介パンフレット）

[https://www.naro.go.jp/publicity\\_report/publication/pamphlet/tech-pamph/134855.html](https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/tech-pamph/134855.html)

※紹介した成果の一部は、農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち経営体強化プロジェクト(2017-2019)）」およびJRA畜産振興事業「国産チーズ・イノベーション事業(2021-2023)」の支援を受け実施した共同研究によるものです。

代表研究者：小林 美穂  
所 属：食品研究部門  
食品加工・素材研究領域



農研機構