

静岡県試験研究 10 大トピックス（畜産技術研究所）

タイトル	フラワーヨーグルトで酪農家の 6 次産業化を支援	研究課題名 期間	平成 24 年～
所 属	畜産技術研究所 飼料環境科	補職名	科長
		研究者名	片山信也
		問合せ先	0544-52-0146
研 究 概 要	<p>【背景・ねらい】</p> <p>多くの酪農家が、自分の牧場産の牛乳・乳製品を消費者の皆さんに直接販売し、味わってもらいたいという希望を持っている。自家産の乳製品の内、注目されているのが「自家製ヨーグルト」であるが、その製造には、限られた種類の市販乳酸菌スターター（種菌）しか選択肢がないため、風味の点で大手メーカー製品との違いや製品に込めた思いをわかってもらうことが困難である。しかし、ヨーグルトは、ベースになる特徴的なプレーンができれば、様々な商品が派生的に開発でき、また色々な消費提案もできるので、お客様と対話しながら育てていく楽しみもある。</p>		
	<p>【成果の内容・特徴】</p> <p>1 植物性乳酸菌の研究を続けてきた畜産技術研究所のノウハウを活用し、牧場を彩る景観形成用植物の花や牧草の花から分離した 128 株の乳酸菌から、特徴あるヨーグルト作りに適した乳酸菌を複数株選抜した。（写真 1,2）</p> <p>2 特徴的な風味・食感を醸成する菌株のうち、食味評価で市販品と同等の良評価がありながら、牧場独自の特徴を伝えることが出来る 2 菌株を選抜した。</p> <p>3 パンの香りのするヨーグルトを作るNo.151(Lactococcus lactis トウモロコシの花から分離)をパン工房から 6 次産業を始めた土井ファーム(パール・ジェラテリア)で製品化した。（写真 3）</p> <p>4 キレのある酸味と香りのヨーグルトを作るNo.170(Lactobacillus fermentum アカクローバの花から分離)を開拓酪農の歴史を受け継ぐミルクランド(株)で製品化した。（写真 4）</p> <p>5 県内 2 箇所 4 製品の試食会を開催したところ、6 割以上が「好き」と回答する差別性の高い製品であることが確認された。（写真 5）</p> <p>【成果の活用・留意点】</p> <p>1 「富士山フラワーヨーグルト」ブランドで、複数製品を製造・販売する予定。</p> <p>2 新成長研究で、継続的に特徴ある風味のヨーグルトを継続的に開発し、県内複数ヶ所の6次産業化牧場で製造・販売していただく計画を進めている。（図1）</p>		

様式 2



写真 1 牧場の景観形成をする花を採取

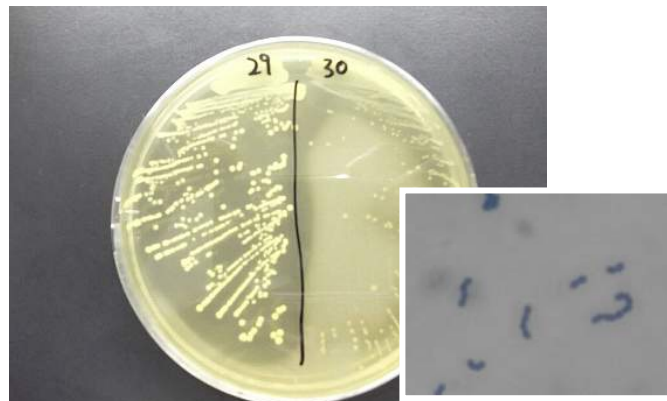


写真 2 牛乳に親和性の高い乳酸菌を分離



写真 3



写真 4

商品性の高いヨーグルト作りのため6次産業化牧場
と対話と試行を繰り返し、製品を作り上げた。



写真 5 展示会等で試食アンケートを実施。



図 1 「富士山フラワーヨーグルト研究会」で、使用を決定したブランド共通デザイン文字