

森林分野の研究成果



北海道のきのこでおいしく！  
—道産マイタケによる加工食品—

森林研究本部

背景・目的

- ・きのこは秋から冬にかけて鍋料理等で消費が増加するものの、消費が低迷する夏には単価が下がるため（図1）、きのこ生産者は年間を通じて安定した収入を得ることが難しい状況になっている。
- ・きのこの消費拡大のため、道内企業とともに道産マイタケの特長を活用した季節に依存しにくい加工品の商品化に取り組んだ。

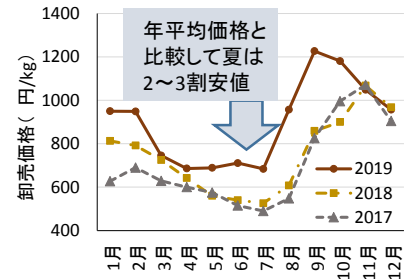


図1 マイタケの月別卸売価格  
東京都中央卸売市場の市場統計情報より作成

成果

香り高いマイタケオイルの製法 & エゾシカ肉向けの軟化技術を開発！

- ・マイタケの香りを生かせるオイルの種類を選定し、香り成分を分析して良好な香りを引き出す加熱条件を明らかにする（図2）など、マイタケオイルの製造方法を開発した。
- ・マイタケに含まれるタンパク質分解酵素※を用いて、漬け込み時間によるエゾシカ肉の軟化度合（図3）等を明らかにした。また、マイタケのタンパク質分解酵素には市販のタンパク質分解酵素に匹敵する費用対効果があることを確認した。
- ・きのこのタンパク質分解酵素は塩分の影響により効果が落ちやすいことが知られているため、塩分濃度と酵素の活性の関係を確かめ（図4）、タレに漬け込む料理にも使用可能であることを明らかにした。

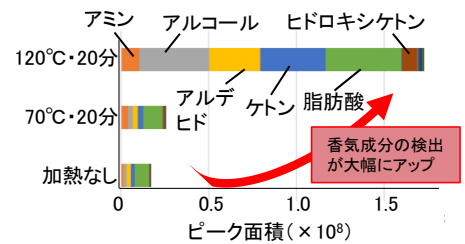


図2 加熱条件によるマイタケオイルの香り成分の変化

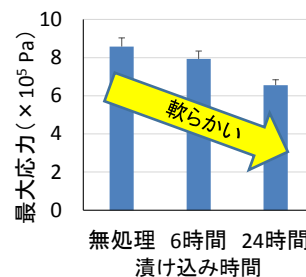


図3 マイタケ抽出液への浸漬時間によるエゾシカ肉の軟化度合

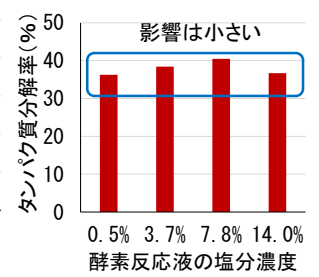


図4 塩分濃度がタンパク質分解酵素の活性に与える影響

＜用語の解説＞

※タンパク質分解酵素：お肉を軟らかくする効果があることで知られる酵素。市販のタンパク質分解酵素には、パパイヤから抽出した商品などがある。

成果の活用

道産マイタケの加工品も次々と商品化！

- ・マイタケオイルは商品化されレストランで使用されている（図5）ほか、マイタケオイルを使用したマイタケチーズが商品化された（図6）。



図5 マイタケオイルを用いたレストランメニュー  
(株) 荒尾、比布町



図6 マイタケチーズ  
(有) 半田ファーム、大樹町



図7 鹿肉ジンギスカン  
(株) 郊楽苑、別海町

- ・マイタケによる肉軟化技術を活用した鹿肉ジンギスカンがレストランで提供されるとともに、冷凍品としても商品化されている（図7）。

問い合わせ先：森林研究本部 林産試験場 利用部 微生物グループ（TEL:0166-75-4251）

