

道産のチシマザクラやヤチヤナギから優良個体を選抜、芳香成分を抽出し組織培養による増殖技術を確認しました

## 背景



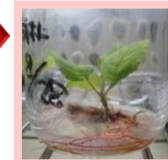
アロマ  
グッズ

化粧品

お菓子



クローン増殖技術で  
均一な材料が得られると…



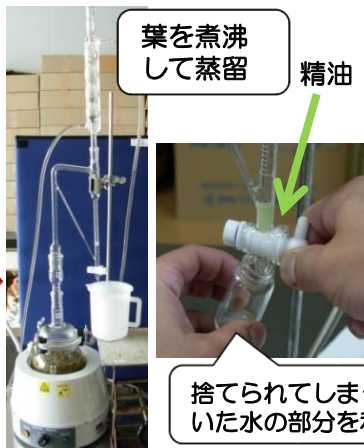
安定的な供給が可能となり、  
幅広い利活用へ

香りの商品開発において天然物  
由来の芳香成分が注目される

道産のチシマザクラやヤチヤナギに  
機能性の高い芳香成分が見つかった！

## 成果

選抜した品種を  
組織培養で増殖



葉を煮沸  
して蒸留

精油

捨てられてしまっ  
ていた水の部分を利用

芳香成分を効率的に  
抽出する方法を確立



抽出した芳香成分

菓子・チーズ、化粧品の生産・販売へ

お菓子



化粧品



チーズ



ヤチヤナギチーズは北海道知事賞  
および食品産業センター会長賞を受賞

## 期待される効果

・新たな北海道ブランドとなるような芳香成分を利用した新製品の開発につながり、道内産業の活性化や新たなバイオ産業の創出にも貢献できる