

# 富良野地域独自の乳酸菌を活用した旨味を増強したハードチーズの開発

富良野地域独自分離乳酸菌を追加することによるうま味強化チーズ製造技術の開発  
八十川大輔

- 共同研究において富良野地域の食材からチーズ製造用に使用できる乳酸菌を分離しました。
- この成果は共同研究先において、旨味を増強したハードチーズの製品化に活用されました。

## 背景と目的

国内生産量の5割を超える生乳生産量を背景に、北海道には100社以上のチーズ工房があり、品質向上や特徴作りに励んでいます。日本有数の観光地である富良野地域でチーズ製造用の乳酸菌を分離して旨味を増強したおいしいチーズを製造するため、(株)ふらの農産公社と共同研究を行い製造開発を目指しました。

## 成 果

分離・選抜した乳酸菌（ふらの熟成乳酸菌）を使用したセミハードチーズを実規模試作を5回実施したところ、通常の作り方のチーズに比べふらの熟成乳酸菌を使用したチーズの方が、旨味成分のアミノ酸が熟成4ヶ月目で約1.7倍多くなることが分かりました。

熟成中に旨味成分が増強するというこの乳酸菌の性質を活用したハードチーズの開発を目的として、従来のハードチーズ製造方法の改善に取り組むとともに実規模試作を行いました。その結果、グルタミン酸濃度が味噌の約6倍と、旨味の強いチーズを開発することができました。



富良野地域の牧場から集められた生乳に富良野で分離した乳酸菌を加えて製造したチーズです。

ジャパンチーズアワード2024で銀賞を受賞しました。

※本成果は、(株)ふらの農産公社との共同研究（平成29年）により得られました。