

# えひめオリジナル微生物の探索と産業利用

高校生が微生物を自然界から収集、大学生がその特徴を解析、えひめオリジナル微生物の個性を、愛媛の発酵産業に活かす

## ■ 愛媛大附属高理科部員が、愛媛県の果物から酢酸菌を収集 (AiFコレクション)



愛媛県の豊富な果物、豊かな自然から「天然の酢酸菌」を収集

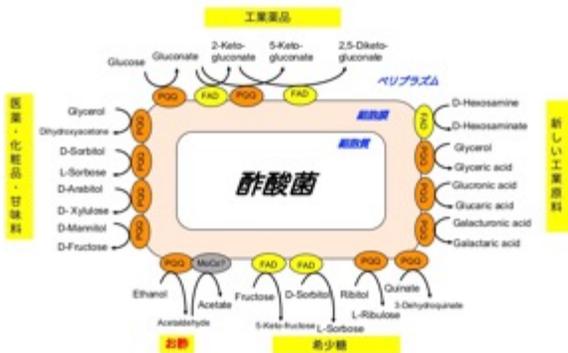
Acetic acid bacteria, isolated from Fruits, collected by 愛附高生

「愛媛産には愛がある」に繋がれば、との願いを込めて「AiF」と名付けました

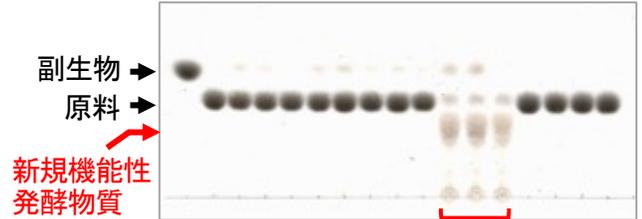
## ■ 農学研究科では酢酸菌の新たな発酵能力を探索・解析

酢酸菌は、細胞の表層で高速に物質を酸化変換する

研究用菌株には見られない新しい発酵能力を発見この「個性」を、新たな発酵食品に活かす



TLCによる発酵生成物の定性



えひめオリジナル微生物 (AiF株)

お酢だけじゃない“酢酸菌のちから”で、新たな発酵食品を！



アレルギー改善効果等が報告された酢酸菌を摂取できる「にごり酢」(株式会社村要本店)



腸内善玉菌を活性化させるグルコン酸を含有させた「あたらしい甘酒」(森文醸造株式会社)



ハダカムギに酢酸菌を作用させて、腸内細菌活性化を期待した「麦味噌」(森文醸造株式会社)



酢酸菌のグルコン酸発酵を「飲む酢」に展開(森文醸造株式会社)

## ■ プロジェクトの詳細



[http://web.agr.ehime-u.ac.jp/~hakko/AiF\\_Project.html](http://web.agr.ehime-u.ac.jp/~hakko/AiF_Project.html)

## ■ 問い合わせ先: 阿野 嘉孝

生命機能学専攻 応用生命化学コース  
生命機能学科応用開発ARG  
食品健康科学研究センター  
ハダカムギ開発研究センター  
ano.yoshitaka.mf@ehime-u.ac.jp

