

Levilactobacillus brevisをスターターとする阿波晩茶作製の試み

徳島大学・生物資源産業学部・食料科学コース 准教授 川上竜巳

1 阿波晩茶は天然の乳酸菌による発酵で作る

阿波晩茶は徳島県を代表する特産物の一つであり、乳酸菌による発酵を利用して作る、世界的にも珍しいお茶です。阿波晩茶の発酵工程では、*Lactiplantibacillus plantarum*という乳酸菌が自然に増殖するのが一般的です。

2 GABAを生産するラブレ菌

2020～2022年度の阿波晩茶乳酸菌を単離し、分子生物学的な菌種同定を行った結果、2021年度の阿波晩茶からは*Levilactobacillus brevis*(ラブレ菌)が優先的に検出されました。ラブレ菌はヒトにとって有用であることが知られています。加えて、ラブレ菌は、睡眠の質改善が期待され、サプリメントとしても販売されているGABAを高生産することでも知られています。

3 ラブレ菌をスターターとする阿波晩茶は作れるか

今回、ラブレ菌をスターター乳酸菌として用いることで、ラブレ菌を優先的に増殖させた阿波晩茶を試作することに成功しました。この結果は、自然任せであった乳酸発酵をコントロールできることを示しています。色々な乳酸菌をスターターとして利用することで、新たな付加価値をつけることが期待できます。



分野：農芸化学・応用微生物学 専門：酵素化学

(研) 大学院社会産業理工学研究部・生物資源産業学域・食料科学系・食料科学分野

E-mail: kawakami@tokushima-u.ac.jp Tel. 088-656-7247

