

拠点名： **鹿児島イノベーションセンター**

全体構想： 本拠点では、これまで鹿児島県が産学官連携により積極的に取り組んできた焼酎を中心とした醗酵・醸造分野に特化した取組を推進する。鹿児島大学内に拠点を設置し、総合的リエゾン機能 共同研究機能 分析センター機能を提供することにより、当県の基盤技術の発展に寄与し、世界に向けた新産業を創出していく。

期待される地域活性化

伝統の発酵・醸造食品に最新の科学を持ち込むことにより、国内外の様々な地域の嗜好にマッチした新製品を生み出し、新たなマーケットに浸透することを目指す。また、麹菌や酵母の機能性の解析・改良によって、新規製法・新規酒質の飲料が製造でき、新分野が開拓できる。これらの取り組みを通じて当県の地域産業の育成と国内外に向けた新たなビジネスの創出を図っていく。

主な共同研究開発課題

本拠点においては、「新しい味覚の焼酎の開発」、「安全性の高い焼酎製造技術の開発」や「焼酎粕からの機能性食品の開発」を目的にさまざまな研究を進めることを計画している。代表的な研究予定を以下に記載する。

焼酎の味を数値化する研究

焼酎嗜好の高まりにつれて、味覚・風味に多様性が求められており、ヒトが行う官能評価と、導入した味覚分析装置や芳香・臭気成分の分析装置で得られる芳香・臭気成分の種類と量のデータとの相関性等について知見を得ることにより、新たな味覚、風味を持つ焼酎や醸造製品の開発が期待される。

麹菌や酵母、原料芋の機能性・安全性の評価法の開発

機能成分や安全性については、微量しか含まれていない多くの物質の種類と量が問題になると考えられる。醸造に使用される麹菌や酵母、あるいは原料のサツマイモのさまざまな成分と生体の相互作用を解析し、これらの抽出、同定・検索法を確立する必要がある。

新規な機能性食品等の開発

焼酎粕には様々な有益な成分が含まれていることを示すデータが蓄積されている。また、当県はいわゆるバイオマス資源の宝庫であり、これらの資源に含まれる様々な機能成分を明らかにし、有効成分を生かした食品の生産方法を開発する途を開くことができる。

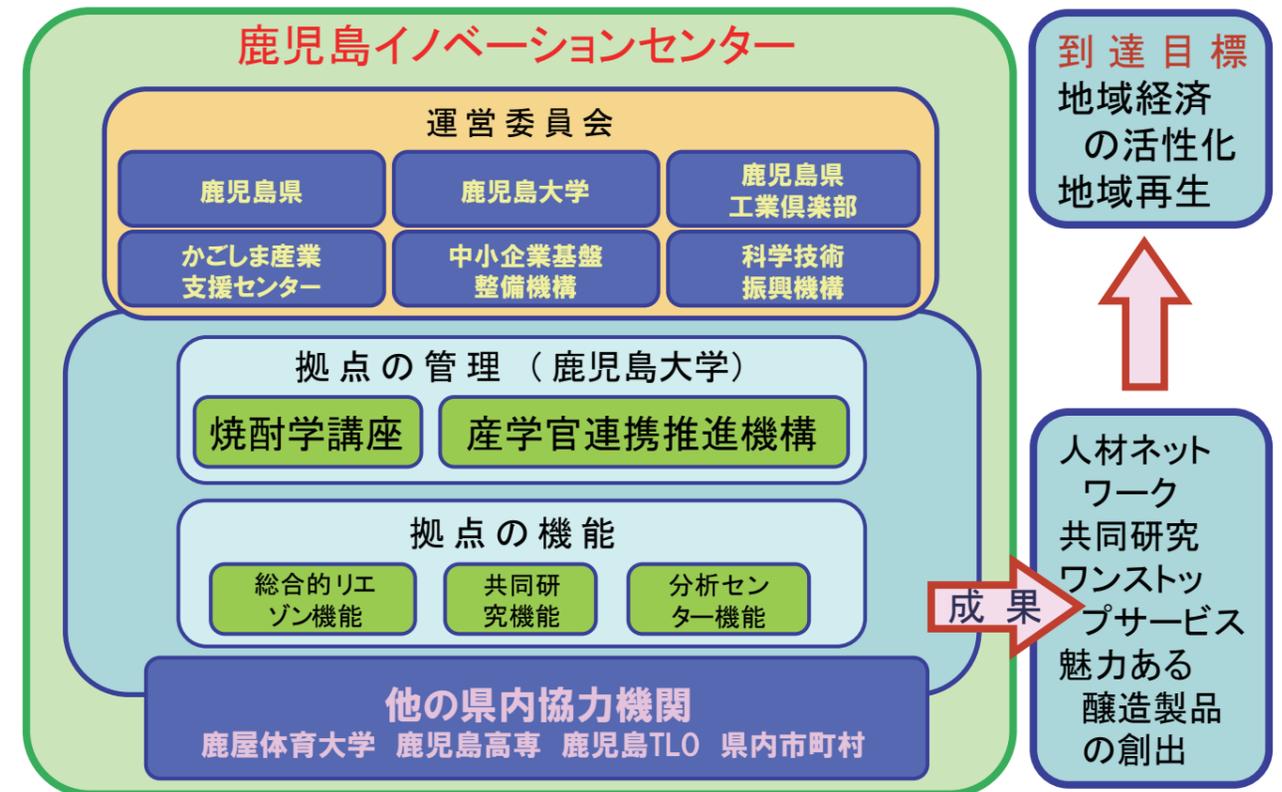
提案機関： 官：鹿児島県
学：国立大学法人鹿児島大学
産：社団法人鹿児島県工業倶楽部

参画機関：
運営体制： 運営委員会

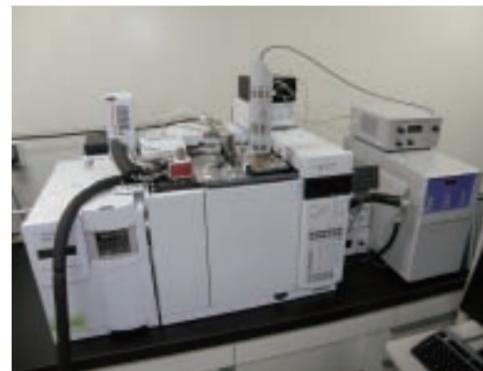
- 委員長 鹿児島大学・研究担当理事
- 委員 鹿児島県商工労働水産部・部長
- 委員 鹿児島大学産学官連携推進機構・機構長（副学長）
- 委員 （社）鹿児島県工業倶楽部・事務局長
- 委員 （独）科学技術振興機構 JSTイノベーションサイト宮崎・館長
- 委員 （財）かごしま産業支援センター・専務理事
- 委員 （独）中小企業基盤整備機構九州支部南九州事務所・所長

拠点事務局 鹿児島大学研究国際部研究協力課
鹿児島県鹿児島市郡元 1 - 2 1 - 4 0
Tel.0 9 9 - 2 8 5 - 7 1 0 8

拠点設置場所 鹿児島市郡元 1-21-40 鹿児島大学産学官連携推進機構棟
（分析機能）鹿児島市郡元 1-21-24 鹿児島大学農学部 C 棟 2 階
Tel.0 9 9 - 2 8 5 - 7 1 0 8



醗酵・醸造分野に特化し、製造業を支える人材の養成、製品・技術の創出を目指す



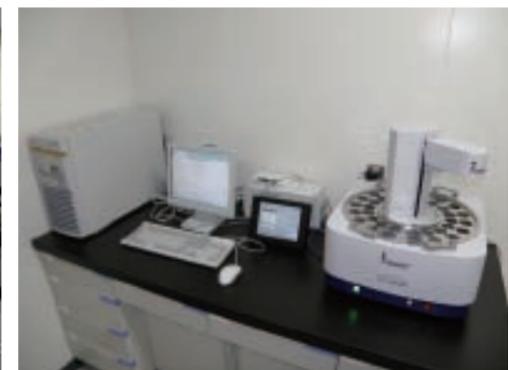
ガスクロマトグラフ質量分析システム



分子間相互作用解析装置



液体クロマトグラフ質量分析装置



味認識装置