

令和7年度 鶴岡ガストロノミックイノベーション計画食産業創造事業採択一覧

公益財団法人 庄内地域産業振興センター

研究開発区分	採択事業名	研究開発概要	企業名：所在地	採択日
食関連技術等開発	鶴岡食文化を腸内細菌科学で解き明かす食習慣研究データベース事業	鶴岡の食文化が鶴岡市民の健康に寄与していることを科学的に示すためにコホート研究を実施し、鶴岡市民参加型で食を中心とする生活習慣・腸内細菌叢・健康関連データを集め、鶴岡食文化の健康的な価値を腸内細菌科学で解き明かし、食習慣健康データベース構築により新規事業を創出する。	メタジェンセラピューティクス(株) (鶴岡市)	R7. 12. 16
高付加価値食品開発 食関連技術等開発	桑の実由来酵母の分離・同定および発酵特性解析に関する研究－地域発酵微生物資源の探索と応用展開	松ケ岡の桑の実から野生酵母を分離し、発酵特性・香気生成能の評価を行う。選抜した有用株を用いて小規模発酵試験を実施し、香味特性や発酵安定性を検証する。得られたデータを基に、桑の実由来酵母の特性を体系化し、地域発酵微生物資源としての保存および応用可能性を明らかにする。有用な酵母が分離された場合は、自社においてワイン醸造に使用するとともに、地域内の醸造事業者等に酵母を提供し、新たな製品開発を促す。	エルサンワイナリー松ケ岡(株) (鶴岡市)	R7. 12. 16
食関連技術等開発	納豆菌粉の生産技術開発 納豆菌粉の動物飼料化	納豆菌粉の生産コスト低下と生産量の飛躍的な向上を実現し、経済的で持続可能なタンパク質の生産技術の確立、動物飼料としての価値を確立する。納豆菌の生産的価値が向上し、基礎研究の需要に伴う研究者の増加および産業での雇用を創出する。	フェルメクテス(株) (鶴岡市)	R7. 4. 1