

令和7年2月4日 (R6-015)

地方独立行政法人 岩手県工業技術センター

## 木を発酵させて香りを高め、食品に利用する新技術 ～県内企業と県工技センターが共同で特許出願～

地方独立行政法人岩手県工業技術センター（理事長 熊谷泰樹／盛岡市）と、醤油、みそ、調味料等の製造販売を行う株式会社浅沼醤油店（代表取締役 浅沼宏一／盛岡市）では、木質チップ（木材を破碎し細かいチップ状にしたもの）を発酵させて食品に利用する技術を開発し、特許出願を行いました。

### 要点

- ヤマザクラの木質チップを麹菌の働きで発酵させた「発酵木質チップ」の製造技術を、共同研究により開発し、工業技術センターと浅沼醤油店が共同で特許出願しました。
- サクラ特有の香り成分（クマリン）を増加させることで、木の香りを高める特許です。液体に発酵木質チップを浸漬するなどして、調味料や飲料の香りづけ等に活用できます。
- 浅沼醤油店では、今後、本特許を活用した新商品の開発を進めています。

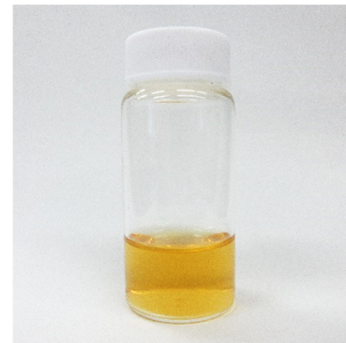
### 【特許の概要】

発明の名称 : 液状飲食物およびその製造方法ならびに  
発酵チップおよびその製造方法

特許出願番号 : 特願2025-013466 (特許出願中)

**出 願 日 : 令和7年1月30日**

※ 特許公開前につき、製造方法等の詳細は公表できません。  
恐れ入りますがご了承ください。



写真：発酵木質チップの抽出液

(裏面に参考情報を掲載)

### ◆ 地方独立行政法人岩手県工業技術センター

「創るよろこび・地域貢献」を基本理念として、県内企業への幅広い技術支援を実施。

7部門の研究部（電子情報システム部、機能材料技術部、素形材プロセス技術部、DX推進特命部、産業デザイン部、醸造技術部、食品技術部）を設置し、技術相談への対応、依頼試験や機器貸出、企業との共同研究などを行っています。

1873（明治6）年創立。2023年に創立150周年を迎えました。

### 【開発の経緯等】

工業技術センターでは、木の香りを利用した食品の研究を数年前から進めてきました。浅沼醤油店では、この技術を取り入れ、これまでも複数の商品を開発、発売しています。これらの知見を基に共同研究を実施し、生まれた成果がヤマザクラの「発酵木質チップ」です。

共同研究では、創業110年の歴史で培った発酵技術を持つ浅沼醤油店が、木質チップの発酵技術を開発し、工業技術センターでは、食品技術部が、香り成分の分析・評価技術等を担当しました。

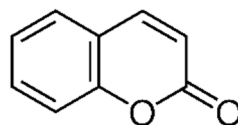
発酵木質チップを用いることで、他の香料等を用いることなく、ヤマザクラ本来の特徴的な香りを液体調味料や飲料に付与することができます。浅沼醤油店では、岩手県の森林資源利用の一助となることを目指し、今後の商品化に当たっては、岩手県産木材を活用していく意向です。

なお、浅沼醤油店では、第99回 東京インターナショナルギフトショー (2/12～2/14) に出展し、木の香りを生かした各種商品をPRする予定としています。

### 【用語と参考リンク】

#### ● クマリン

植物に含まれる香り成分。サクラの葉などに含まれ、桜餅に代表される桜の香りを持ちます。サクラのほか、シナモンなどにも含まれています。



図：クマリンの構造式

#### ● 麹菌

醤油のほか、みそや日本酒など、多様な発酵食品の製造に用いられる微生物です。日本の「国菌」にも認定されています。

#### ● 岩手県工業技術センター ウェブサイト

<https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/>



#### ● 浅沼醤油店 ウェブサイト

<https://www.asanumashoyu.co.jp/>



#### ● 岩手県工業技術センター最新成果集2024 (PDFファイル)

<https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/study/newreport/R6newreport.pdf>

※ 32ページに木質チップ研究成果の事業化について記載しています。

注)「発酵木質チップ」に関する内容ではありません。

