

# 山梨県産キノコの抽出成分に関する研究（R4～6）

森林総合研究所

## 背景・目的

- 本県では、恵まれた気候風土を生かし、質の高い多様なキノコが生産されている。また、本県の豊かな森林は、豊富で上質な水を育んでいる。
- キノコ類に含まれるグアニル酸は、昆布や鰹節と並ぶ3大旨味成分の一つであり、他の旨味と混ざると数十倍に旨味が強くなるといわれている。
- また、水は、地域ごとに異なるミネラル成分によりそれぞれ特徴があり、その含有成分や濃度の違いがお茶の風味に影響を及ぼすとの実験結果がある。
- そこで、この2つの上質な地域資源（キノコと水）のマリアージュにより、「足し算」以上の旨味を引き出す組み合わせを研究し、特産品の高付加価値化・ブランド化につながる商品開発を目指す。



## 研究内容

### 1年目

- 入手可能な県産きのこの特徴を調査
- 採水地ごとの水の特徴を調査
- それぞれの特徴を考慮した配合試験
- 味覚センサー、アミノ酸分析などを行い、組み合わせ調査・分析

### 2～3年目

- 試作品の官能試験を行い、最適な組み合わせを抽出
- 濃縮・凍結乾燥などの加工試作を行い、商品化に向けた製造方法を検討

## 期待される成果

- 県産きのここと水の組み合わせで高品質な県産品を生み出すことが出来る。
- 新たなブランド特産商品となり、林家の収入増となる。

