

高栄養価で低カリ・低リンな高機能きのこの培地調製技術の開発とその機能性検証

代表機関：鹿児島工業高等専門学校

共同研究機関：なし

実施年度：2025年度～2026年度（フェーズ0）

キーワード：バイオマス利活用、培地調製技術、高機能きのこ



研究代表者：山内正仁

本研究では未利用バイオマスと浸透圧調節物質から培地を開発し、栄養価が高く、低カリウム・低リンで多様な機能を持つ新規きのこ生産による健康食品市場の創出を目指す。

背景・目的

高齢化や生活習慣病の増加で慢性腎臓病（CKD）患者が増加し、食品分野では低カリウム・低リンかつ機能性成分を含む腎機能ケア食品への需要が拡大している。

本研究では、低カリウム・低リンかつ機能性成分に優れた新規きのこの安定生産を可能にする培地調製技術を開発する。

目標

- ① ヒラタケ栽培等における培地の施工性向上、栽培期間短縮、収量および品質の安定化を実現する高機能きのこの培地調製技術を開発する。
- ② 培養細胞試験等で機能性を検証し、菌性食品の特性・顧客価値を明らかにする。

研究内容

- ①未利用バイオマスと浸透圧調節物質等で調製した独自培地と、慣行培地を準備し、ヒラタケをはじめとする食用きのこを栽培して、独自培地の最適化を図る。
- ②独自培地で栽培した低カリキのこの一般成分、無機成分、機能性成分を分析し、対照区（慣行培地）で栽培したきのこと成分比較を行う。
- ③独自培地で栽培した低カリキのこが生活習慣病（特に腎機能）に及ぼす影響について、培養細胞を用いた試験により評価する。
- ④培地中の浸透圧調節物質等を未利用バイオマスに置換し、低カリキのこの持続的な量産化の可能性を検討する。



<代表機関概要> 鹿児島工業高等専門学校

■HP : <https://www.kagoshima-ct.ac.jp>

■所在地：鹿児島県霧島市隼人町真孝1460-1

■連絡先：yamauti[アット]kagoshima-ct.ac.jp

[アット]を@に置き換えてください。



令和7年7月11日時点