

フジッコ カスピ海ヨーグルトが南極へ 第54次南極地域観測隊へ、純正種菌を寄贈

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区／代表取締役社長：福井正一）は、独特の粘りと酸味の少なさが特長の「カスピ海ヨーグルト」を家庭で手軽に手作りできる「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」を、2012年11月25日に南極へ向けて出国する第54次南極地域観測隊へ寄贈いたしました。「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」は、純粋培養した「カスピ海ヨーグルト」の種菌を凍結乾燥（フリーズドライ）した粉末種菌です。常温で持ち運びができ、牛乳と混ぜて常温で発酵させることで「カスピ海ヨーグルト」を作ることができます。

これまで南極地域観測隊では、ヨーグルトは持ち込んだものを賞味期限内で食べ切るか、持ち込んだヨーグルトを種菌として活用し、ヨーグルトを作っていたそうです。しかし、一般的なヨーグルトに含まれるブルガリクス菌やサーモフィラス菌は、発酵温度が40℃と高いため、温度調整に手間がかかる上、電力も必要になります。

一方、「カスピ海ヨーグルト」に含まれる「クレモリス菌」は、発酵温度が20℃～30℃と低いいため、室温調節が可能な南極地域観測隊の基地内において、特別な保温器が無くてもたくさんの量を簡単に手作りすることができます。また、できたヨーグルトを種としても使えるので、いつでもできたてのヨーグルトを食べることができます。南極地域観測隊では、「カスピ海ヨーグルト」は常温保存が可能なロングライフ牛乳と冷凍保管した牛乳を用いて作られる予定、とのことです。



今回、「カスピ海ヨーグルト手づくり用種菌」の他に、当社の昆布製品、加工豆製品、惣菜製品を寄贈しております。「健康創造企業」を目指す当社としては、当社商品が、現地の食卓を彩り、観測隊員のみなさまの健康増進の一助となることを願っております。

■カスピ海ヨーグルトとは

とろ〜りとした独特の粘りと酸味の少なさが特長のヨーグルトです。発酵温度が一般のヨーグルトよりも低いため、家庭で簡単につくることができます。「カスピ海ヨーグルト」は、長寿の研究で著名な家森幸男先生が、WHO（世界保健機構）の協力を得て、世界でも屈指の長寿地域として知られるコーカサス地方で調査をした際、村人が食べているヨーグルトのサンプルを栄養分析のために持ち帰ったことで、日本に広まりました。当社は、より安全に「カスピ海ヨーグルト」を食べていただけるよう、2002年よりNPO法人「食の安全と健康ネットワーク」の頒布活動に協力し、現在では当社がその業務を引き継ぎ、種菌の製造・販売をしております。

■カスピ海ヨーグルトの作り方

「カスピ海ヨーグルト」は、熱湯消毒した容器に牛乳と粉末種菌を混ぜてフタをし、20℃～30℃の室温で12～72時間発酵させることで出来上がります。出来上がったヨーグルトを種として植え継ぎ、新たに作ることができます。

■クレモリス菌F C株

カスピ海ヨーグルトに含まれる乳酸菌「クレモリス菌」は、粘りの元となる粘性多糖体（EPS）を多く作り出します。研究の結果、この粘り成分EPSには、免疫細胞の活性化や血糖値の上昇抑制作用など、さまざまな働きがあることが確認されています。

11月18日は「カスピ海ヨーグルトの日」

日本人のヨーグルト摂取量は1日平均20gと欧米諸国と比較すると、まだまだ少ない状況です。そこで、手軽に手作り出来て増やせる「カスピ海ヨーグルト」の習慣を広める活動を通じて、ヨーグルトの摂取量を増やし、健康増進を図ることを目的に「カスピ海ヨーグルトの日」を制定。コーカサス地方のセンチナリアン（百歳寿）のように「いい一杯（1・1・1・8）」のヨーグルトを毎日飲んで「生き生き（いきいき）いっぱい」の元気あふれる暮らしをお互い願う日が11月18日です。

報道関係者のお問合せ先

フジッコ株式会社 PR担当:株式会社プラップジャパン 藤井、岩瀬

TEL:03-4580-9150 FAX:03-4580-9151 E-MAIL:s-fujii@prap.co.jp(藤井)

一般の方のお問い合わせ先

担当者:カスピ海ヨーグルト事業推進プロジェクトチーム 丸尾俊也

責任者:カスピ海ヨーグルト事業推進プロジェクトチーム 小段健男

TEL:078-303-5371 FAX:078-303-5944

ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>

カスピ海ヨーグルトブランドサイト:<http://www.caspia.jp>

カスピ海ヨーグルト研究会サイト:<http://www.caspikai.net>