

● 地域提案型

平成19年度 採択内定案件

<b>I. 提案事業の概要</b>	
1. 国名	モンゴル
2. 事業名	牛乳及び乳製品製造技術の普及
3. 事業の背景と必要性	<p>平成18年度草の根技術協力事業により、南日本酪農協同株式会社において、モンゴル国立科学技術大学から研修員を受け入れ、機能性乳酸菌の探索に関する方法の習得を通して、モンゴルの多様な発酵乳からヒトの健康等に有効な機能性乳酸菌の探索が可能になった。しかし、モンゴルにおいて、機能性乳酸菌を単離できたとしても、それをを用いた製品への展開については今後の課題であった。モンゴルにおける乳業の現状は、一部は工業化されているが実態は各農家で乳製品を作り、自己消費している。2005年度、首都ウランバートル近郊にあるモンズーン乳業会社を調査した結果、ヨーグルトの製造は行われているものの、独自で単離した乳酸菌を用いて製造を行えるほどの技術及び設備は無かった。</p> <p>モンゴルでは各遊牧民家系が独自の製法で発酵乳を所有しているため、未知の乳酸菌の存在が多く期待できる。しかし、そのような遺伝子資源を有効利用することなく、ほとんど手付かずの状況にある。よって、モンゴルの多様な乳酸菌を有効利用する方法をモンゴルの関係者に伝えることで当該分野の発展に寄与する。</p>
4. 事業の目的	独自の乳酸菌を用いた乳製品を製造できるような技術を指導し、研修員が研修で学んだ製造技術などをモンゴル乳業界に普及できるようにする。
5. 対象地域	モンゴル国ウランバートル及びその近郊
6. 受益者層	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. モンゴル国立科学技術大学 食品バイオテクノロジー学部</li> <li>2. モンゴルバイオテクノロジー協会</li> </ol>
7. 活動及び期待される成果	<p>(1) 成果 研修員1名を受け入れ、モンゴルにおいて、主要遺伝子資源である発酵乳由来の機能性乳酸菌を探索し、高付加価値の製品を製造できる自己完結型のシステムを作るための技術移転を図る。それがモンゴルにおいて実行されれば、現地の産業経済の活性化が期待できる。また、機能性乳酸菌を含むヨーグルトの大量生産が可能になれば、現地の消費者の健康への貢献も期待できる。</p> <p>(2) 活動 モンゴル国立科学技術大学とモンゴルバイオテクノロジー協会の共同の人選により研修生受け入れを行い、牛乳、乳製品製造技術および品質管理等に関する研修を実施する。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 工場研修             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全体的な製造ラインの見学及び説明</li> <li>2. 主に発酵乳製造ラインでの研修</li> <li>3. その他、乳製品等での研修</li> <li>4. 製品検査の研修</li> </ol> </li> <li>2. 各工場、学会、研究機関への見学及び表敬訪問             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 乳製品加工工場見学、ヨーグルト用ジャムメーカー見学、東京市場調査ほか</li> <li>2. 日本国際食品工業展、西日本食品創造展示会参加、酪農科学会シンポジウム</li> <li>3. 宮崎大学、宮崎県食品開発センター</li> </ol> </li> </ol>
8. 実施期間	平成20年5月19日～平成20年11月19日
9. 事業の実施体制	南日本酪農協同株式会社が研修実施機関となり、提案自治体である都城市は通訳や生活支援等研修の補助を行う。
<b>II. 応募団体の概要</b>	
1. 団体名（提案自治体）	南日本酪農協同株式会社（宮崎県都城市）
2. 対象国との関係、協力実績	南日本酪農協同株式会社は平成17年より、モンゴルバイオテクノロジー協会とモンゴルの遊牧民が所持する発酵乳及び乳酸菌の調査研究に関して契約を結び、交流を続けてきている。また、モンゴル国立科学技術大学副学長をはじめ平成18年度草の根技術協力事業により研修員として受け入れた同大学関係者の協力の下、モンゴルの発酵乳及び乳酸菌に関する研究を行っている。