

名城大学農学部応用微生物学研究室が 高浜市の市花の菊から酵母の採取に成功 — 菊酵母ベーグルが 10 月から同市ふるさと納税の返礼品に —

名城大学農学部応用微生物学研究室が愛知県高浜市（市長：杉浦康憲）の市花の「菊」から酵母を採取し、名城大学発スタートアップ企業の株式会社花酵母 factory（代表：金子優平）が花酵母を培養。同市内の E S c a f e（エスカフェ）にその花酵母を提供し、菊の花酵母を使用した天然酵母ベーグル（菊酵母ベーグル）を開発しました。

産官学が連携した菊酵母商品として、令和 8 年 10 月 1 日から高浜市へのふるさと納税の返礼品として新たに加わります。



【1. ポイント】

- ・名城大学農学部応用微生物学研究室が愛知県高浜市の市花の「菊」から酵母を採取し、名城大学発スタートアップ企業株式会社花酵母 factory が花酵母を食品利用するための技術基盤を構築しました。
- ・同市で焼き立てベーグルの人気店「E S c a f e」が菊の花酵母と古代小麦を使用したスペルトベーグルを開発。花酵母の特徴である、イースト菌臭が一切せず、発酵によるしっとり感と、ほどよい甘みと奥深い旨みを感じることができ一品が完成。
- ・令和 8 年 10 月 1 日から、高浜市へのふるさと納税の返礼品としてラインナップ。22,000 円の寄付で菊酵母ベーグルが 10 個届けられる。

【2. 経緯】

平成 30 年 6 月、名城大学農学部が主催するフォーラムに高浜市の吉岡初浩 前市長が参加され、愛知の食文化に関する意見交換をし、高浜市オリジナルの商品の開発を要望。高浜市は菊人形が有名で、菊が同市の花であることから、菊の花から野生酵母を分離して、商品開発に利用してみてはどうかと、応用生物化学科の加藤雅士教授が提案しました。

高浜市が菊の花を提供し、加藤教授の研究室である応用微生物学研究室の学生らが、菊の花から酵母の採取に成功。その後、日本酒製造の検討なども行われましたが、商品化には至りませんでした。

今回、加藤教授の研究室出身で、名城大学発スタートアップの株式会社花酵母 factory 代表の金子優平さんがその酵母を培養し、高浜市内の E S c a f e（エスカフェ）に提供し、菊の花酵母を使用した天然酵母ベーグル（菊酵母ベーグル）を開発しました。

地域発の酵母で生み出す、新たな特産品づくりが成功し、令和 8 年 10 月 1 日から、高浜市へのふるさと納税の返礼品として登録されました。

【3. 花酵母について】

名城大学農学部応用生物化学科の応用微生物学研究室の持つ特殊な技術により、花から食品利用された経験のある種類の酵母菌を採取。花から採取された酵母菌は特徴的な発酵をすることが知られており、花の種類や採取された地域によって、個性が異なります。花酵母を使用してパン・菓子を製造すると、イースト臭がせず素材の香りを引き立てる、ほんのりとした優しい甘み、もちもち食感などの効果を付与することができますが、市場に出回っているパンの製造に特化した酵母菌ではないため通常の製法では扱いが難しく、「微生物学的な知識」×「製造に必要な職人的な知識」の掛け算で、オンリーワンの製品を作ることができます。

【4. 愛知県高浜市について】

高浜市は、愛知県の西三河地域に位置する人口約 4 万 9 千人の都市。日本三大瓦の一つである「三州瓦」の主要産地として発展を遂げ、ものづくりの伝統が深く根付いたまちです。明治期より続く「菊人形づくり」は市の象徴的な文化で、熟練の職人によって何千輪もの小菊が色鮮やかな衣装へと昇華される技術は、平成 28 年に市の無形文化財に指定されました。なお、菊は昭和 50 年 11 月に市の花として制定されています。

三州瓦の重厚な街並みと、優美な菊の文化が共鳴する高浜市は、伝統を継承しながら、新たな魅力を発信し続け、近隣の主要都市へのアクセスも良好で、産業と暮らしのバランスが取れたまちとして発展しています。

【5. 株式会社花酵母 factory について】

名城大学発スタートアップ企業。名城大学農学部応用生物化学科の加藤雅士教授が技術顧問を務め、加藤教授の研究室である応用微生物学研究室出身の金子優平さんが代表を務めています。

花から採れた特別な天然酵母「花酵母」を使用して、パン・洋菓子・酒・味噌・醤油などの開発に取り組み、県や市の花、花の有名な施設と協力をして、花酵母の採取から製品化までを一気通貫でサポート。町おこしや花酵母を使った新たな製品を開発中。(酒造メーカーに酵母を販売する免許である「酒母製造免許」を約 50 年ぶりに取得)

<これまでに同社が提供した花酵母を利用した商品と受賞歴>

①花酵母のカンパニー

第 2 回おいしい米粉パンコンテスト in 山形 (<https://yamagata-komeko.jp/komekopan2024/>)
三冠 (グランプリ、グルテンフリー賞、マイ米粉パン賞)

②発酵トマトのコーンルージュ、黒ゴマとさつまいもフォカッチャ

第 3 回おいしい米粉パンコンテスト in 山形 (<https://yamagata-komeko.jp/komekopan2025/>)
優秀賞 (2 件)

③桜の花酵母を使用したグルテンフリーのピザ

第 23 回ナポリピッツァ職人世界選手権カプート杯 2026 年

グルテンフリー部門 世界第 2 位

ピッツァビーノ部門 世界第 2 位

(2 部門同時受賞は日本人史上初)

(https://www.meijo-u.ac.jp/news/detail_33302.html)

【6. 菊酵母ベーグルについて】

高浜市内の E S c a f e が菊の花酵母と古代小麦を使用したスペルトベーグルを開発。イースト菌臭は一切なく、素材の香りがダイレクトに感じられる商品が完成。発酵によるしっとり感、ほどよい甘みと奥深い旨みを感じることができる仕上がりになっています。

【7. 本件お問い合わせ】

・高浜市 市民部 経済環境グループ

TEL : 0566-52-1111(内線 273) FAX : 0566-52-1110

E-mail : keizaikankyo@city.takahama.lg.jp

- ・ 名城大学渉外部広報課

TEL : 052-838-2006 FAX : 052-833-9494

E-mail : koho@ccml.meijo-u.ac.jp

- ・ E S c a f e (エスカフェ)

愛知県高浜市湯山町 4-5-6

TEL : 0566-87-8670