

地球の食料問題に貢献する 麹菌タンパク素材を創る

クラウドファンディング実施中

寄附
募集期間

2026 6/17(水) - 2026 7/31(金)



近い将来、タンパク質供給不足などの食料問題が懸念されています。食品製造が盛んな静岡県で発生する「食品副産物」を日本の伝統的な「麹菌」で発酵させて麹菌由来のタンパク素材を創ります。

【プロトタイプ】
麹菌タンパクから試作した肉風食材 粉末化して栄養補助プロテインとしての活用も



麹菌発酵に適した副産物や製造方法を見つけ、その特長を明らかにするために、みなさまの御協力が必要です。あたたかい御支援をよろしくお願いいたします。

静岡県工業技術研究所 食品科 主任研究員
堀池 隼雄



プロジェクトの詳細・御支援はこちら

▶▶▶ <https://www.furusato-tax.jp/gcf/5564>



ガバメントクラウドファンディング

本プロジェクトは、すべての寄附がふるさと納税の対象となり、税金の控除が可能なクラウドファンディングです。

お問い合わせ先

静岡県工業技術研究所 食品科 ☎Tel.054-278-3026