



岐阜大学
教育学部 家政教育講座
教授 博士（農学）

長野宏子氏

伝統発酵食品は、宝の山

猫
始まりは中華饅頭

大学院時代に、お世話になった教授から「神戸・南京街の有名な中華饅頭等はイースト菌を使わず、水と小麦粉だけを使い独自の製法で発酵させ秘伝として、店の味にしている。これをテーマにしてはどうか？」といわれたのが伝統発酵食品研究の始まりです。発酵には、微生物が大きく関わっています。微生物はタンパク質や糖などを分解し、もとの食材にはない美味しさや、人にとって有効な成分を作り出しています。世界各地のパンの欠片をあつめ、その中の微生物（死んだ）を研究していますがそれらの形はさまざまです。今ではこれらの微生物の種を、遺伝子情報を用いて分類することもできます。おもしろいと思いませんか？

発酵食品は、各地域の気候風土、食材、そこに住む人々の食習慣に影響を受け変化・発達したものです。いわば

「食」の知恵の集大成なのですね。

船
岐阜から新たな食の発信

現在、タイのチェンマイ大学との共同研究でクズ米を使った「発酵米麵」の開発を行っています。最初は麵を茹でると旨み成分が抜けてしまいましたが、製造工程を開発し、成分を含んだ米麵の改良に成功しました。共同研究者は将来、インスタント麵にすることも考えています。この麵は、アレルゲンが分解されていることや疲労回復にいいアミノ酸や血圧降下作用のあるギャバが多く含まれ、健康食品のひとつと言えるのでは

ないでしょうか。発酵麵ですからにおいがありますが、スープに工夫を加えたり、炒めたりすると美味しく召し上がることができるとは。東南アジアではカレー、ココナッツミルク、ピーナッツなどのスープとともに食べています。世界の各地域で風土・習慣・文化にあわせ、地産地消が広がっていくといいですね。

日本の食品会社からアジア麵が発売されていますが、発酵麵ではありません。旨み成分等も少量です。この麵を岐阜の地で余剰米を用いて作りたいと思っています。

岐阜市近郊の研究者を中心に連携できる内容を紹介し、企業との橋渡しを目指しています。

相談できる内容

- (1) 食品成分（アミノ酸分析など）
- (2) アレルギー患者血清を用いた抗原抗体反応

研究内容・専門分野

- (1) 身近な発酵食品
- (2) 食品・調理科学

連携実績

- (1) 県内産小麦の利用（県農業試験場等）
- (2) 県内産大豆を利用した食品（県農業試験場等）
- (3) 岐阜市の鮎なれずしの成分分析

取材

岐阜市役所商工観光部
産業振興課 新産業G
TEL：058-265-4141（代）
内線 6253

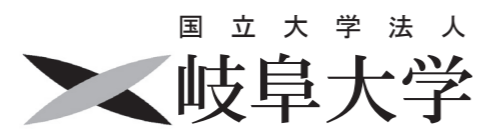
編集後記

発酵食品の研究について楽しそうに話す先生。研究室には6人の学生さんがいるそうです。先生をみていると笑いのたえない研究室が目につかびます。しかし、発酵食品か・・・においが・・・食べてみようかな。でも好きになれるかな？（ま）

お知らせ

詳しくは、本誌18ページのインフォメーションをご覧ください。

平成21年度
産学官連携事業補助金の
募集は5月15日（金）まで！



教育学部 家政教育講座
E-mail:nagano@gifu-u.ac.jp
TEL：058-293-2305