

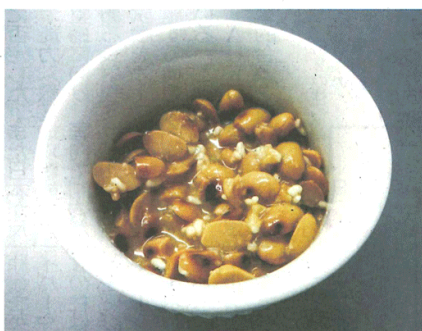
# デーリー東北

2024年(令和6年)2月19日(月曜日) (3)

## 八戸工業大・本田研究室「発酵食品分析」

# 健康に役立つ 乳酸菌、追求

## 最前線 研究室の挑戦



十和田市で作られている発酵食品の「ごど」(本田洋之准教授提供)

青森県内などに伝わる発酵食品の乳酸菌について研究を行う八戸工業大の発酵食品学研究室。十和田市の一部地域で食べられている発酵食品「ごど」に着目して、多様な乳酸菌が存在することなどを明らかにしてきた。本田洋之准教授(41)は「地域に残る珍しい食文化と乳酸菌を残したい。新種の可能性があるものもあり、健康に役立つ乳酸菌も発見できれば」と期待を込める。

本田准教授は民間企業の研究所を経て2018年4月、八戸工業大に赴任。研究室ではこれまでに津軽地

◆八戸工業大工学部発酵食品学研究室(本田研究室) 発酵食品に関わる微生物、漬物などの植物性食品に生息する「植物由来乳酸菌」の探索と機能解析に取り組む。専門は応用微生物学、食品科学、学生は生物学、化学を学びつつ、チーズやビールの製造といった独自の実習で食品や環境に関連する技術を習得する。

方々に伝わる漬物「すしこ」などに存在する、植物由来乳酸菌を中心に研究。ごどは大豆と米こうじ、塩を混ぜて作られる。作り手が減少しており、認知度の低さも相まって、科学的知見が少ない。十和田市出身でも知らない学生がいたという。

本田准教授は、熟成の過程で酸味が出ることから乳酸菌が存在すると推察。各家庭により作り方や環境が異なるため、製造工程の聞き取り調査やそれぞれの遺伝子解析、生菌数調査を実施した。その結果、多様な乳酸菌が存在すると分かった。本田准教授によると1号当たり10の6、8乗(100万〜1億)ほどの乳酸菌がいるという。

発酵食品への関心が高まる中、ごどはインターネットなどのメディアで取り上げられ、注目されるようになった。冬の寒い環境の中で作られ、

## 十和田の「ごど」着目、つなぐ食文化



学生と地域に伝わる発酵食品の乳酸菌を調べる本田洋之准教授＝1月下旬、八戸市

冷蔵庫で熟成される同市のもとは異なり、常温で保存、熟成されるレシジもあつた。常温での保存試験を行ったところ、シンナー臭の発生や感染症を引き起こす可能性がある産膜酵母の発生が確認された。本田准教授は「低温での熟成が重要と分かった。知識を持たない人が自作したもので、体内への悪影響も考えられる」と注

意を促す。さらに「科学的に安全な作り方で正しい形の発酵食品を残していければ。研究で作り方の改善や消失した食文化の復活につなげたい」と意欲を示す。現在は八戸市南郷島守地区などで作られていた玉みその研究も進める。学生と共に、ごどや玉みそから採取した乳酸菌が生きて腸まで届くかどうかの消化液耐性も調べているほか、それらの乳酸菌を使ったチーズ作りにも挑戦。「この地域ならではの乳酸菌を見つけて別のものに応用できたら」と展望を語る。(柴田佳弥)

※この記事・写真等は、デーリー東北新聞社の承諾を得て転載しています。