

今月の内容 ●第4回 醤油国際フォーラムに参加して
●依頼試験等の手数料のご案内

第4回醤油国際フォーラムに参加して

韓国全羅北道淳昌郡で10月18日に開催された第4回醤類国際フォーラムにおいて「Soy sauce fermentation in Japan（日本の醤油醸造）」について講演するために淳昌醤類研究所を訪問しました。

淳昌郡はソウルの南方約300kmに位置する人口約3万人の郡（日本の市に相当）です。郡内の清流や盆地型気候などの発酵に適した自然環境に恵まれた淳昌郡では、高麗時代（918-1392）より優れた品質のコチュジャンが生産され、淳昌郡産のコチュジャンが国王に献上されていたという記録が残っています。現在では韓国のコチュジャン全生産量の約40%が淳昌郡で生産されており、長寿と醤類の郷として韓国では広く知られています。



コチュジャンの製造工場

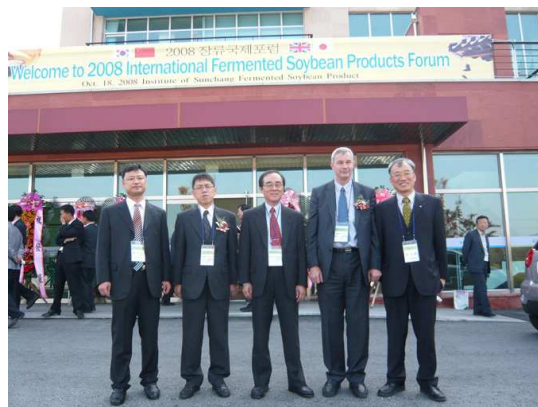
謡祭など多数の催しが10月17日～19日の3日間にわたって行われました。このような淳昌醤類祭りの一環として、第4回醤類国際フォーラムも開催されました。

今回の醤類国際フォーラムでは、イギリスのCampden & Chorleywood Food Research AssociationのMartin Hall氏、中国のYanbian大学のTaeik Min教授そして私の3名の外国人講演者と5名の韓国の研究者が大豆発酵食品に関する講演を行いました。講演会場となった淳昌醤類研究所は淳昌伝統コチュジャン民族村の一画に2006年に設立されたばかりの新しい研究所です。淳昌郡の中小コチュジャン



フェスティバルの幟

このような背景を持つ淳昌郡では、毎年10月下旬～11月上旬に淳昌醤類祭りが盛大に開催されています。今年の淳昌醤類祭りでは、伝統コチュジャンメジュ（味噌玉）製造体験、味噌玉祈願燈吊るし、2008人分の大型ビビンバ作りなどの体験行事、淳昌コチュジャン料理競演会、農楽競演大会、醤類ダンス公演、醤類歌



国際フォーラム講演者

ン製造業者の技術力向上を目的として、ソウル大、全北大、韓国食品研究院、韓国生命工学研究院などと連携してコチュジャンに関する研究開発を行っています。淳昌伝統コチュジャン民族村には、醬類体験館や醬類博物館も建設されています。また、数年後には、発酵生物総合活

用センターおよび機能性漬物加工センターも淳昌醬類研究所に隣接して建設される予定があります。

最後に、今回の訪韓は大勢の方々のバックアップによって実現することができました。ここに心から感謝いたします。

発酵技術室：北本則行

研究テーマ：ゲノム育種による醸造微生物の高度利用技術の開発

指導分野：遺伝子組換え利用技術、微生物・酵素利用技術