

あいち 食品工業技術センターニュース

2012年12月号

今月の内容 ● トピックス

● 海外出張「第8回醤類国際フォーラムに参加して」

海外出張「第8回醤類国際フォーラムに参加して」

醤類国際フォーラムは韓国における伝統的な発酵調味料「コチュジャン」の一大産地である淳昌郡で毎年開かれています。8回目となる今回は「Prospect of the Bean Industry and Fermented Soybean Products（豆類産業と発酵大豆製品の展望）」というテーマで、11月2日に開催されました。このフォーラムで日本における豆を利用した加工食品について講演を行うため、韓国全羅北道淳昌郡を訪問しました。今回はフォーラムの内容の一部と、伝統的な発酵食品を守りつつ新しい技術の導入を試みる淳昌郡の現状について紹介いたします。

フォーラムでは私を含め6名が講演を行いました。演者の一人、ノースダコタ州立大学の Koo Won Whe 教授は韓国の出身であり、韓国の状況をよく理解している立場でアメリカにおける醤類の消費形態について解説されました。その中で、アメリカでの販売を伸ばすためには使い方を教える必要があることや、アメリカの食事に合う製品の開発が求められることを訴えていました。また、全北大学病院（韓国）の Chae Soo-Wan 氏は納豆によく似た発酵食品であるチョングッチャンのさまざまな生理作用について解説されました。講演を通じ、伝統的な発酵食品が抱える課題や、発酵食品が体に良いものとして注目されている点など、韓国でも日本と似たような状況であることが分かりました。日本の伝統的な発酵食品を輸出する場合にも、輸入国

の消費者に利用方法を提示したり、輸入国で実際にどのように利用されているかを理解したりすることは重要となってきます。他国がどのような輸出対策を講じているかを知るとは輸出拡大のヒントとなることと思われま

す。フォーラム会場である淳昌郡醤類研究事業所の周辺は、淳昌伝統コチュジャン民俗村として整備されており、これまで淳昌郡の各地に点在していた、伝統的な方法でコチュジャンを製造する工場や販売店が集約されています。民俗村ではフォーラムと同時に淳昌醤類祭が開催されており、多くの人出で賑わっていました。

淳昌郡では、民俗村の整備を通じて伝統的な産業を振興しつつ、発酵食品に欠かせない微生物をさらに活用していくために微生物管理センターを設立し、2011年より運用を開始しています。また、HACCPに対応した味噌玉工場、味噌生産工場、機能性漬物加工センターなどの近代的な工場の整備も進めており、順次稼働を開始しています。

このように、淳昌郡は伝統産業と観光をうまく結びつけつつ、伝統的な発酵食品の高品質化のために最新技術の導入も進めるなど、新しい技術の開発に対して積極的な姿勢が見られます。

今回の訪韓は多くの方々のご協力のもとに実現することができました。心より感謝いたします。



醤類国際フォーラムの様子



淳昌醤類祭の様子



微生物管理センター

発酵バイオ技術室：長谷川 撰

研究テーマ：豆味噌、溜醤油の品質の向上

担当分野：味噌、醤油などの醸造食品の製造技術

編集・発行

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センター 平成24年12月12日発行

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL 052-521-9316 FAX 052-532-5791

URL : <http://www.aichi-inst.jp/shokuhin/> E-mail: shokuhin@aichi-inst.jp