

- 今月の内容 ●日本人の嗜好にあわせた野菜スローフードの開発  
●健康野菜ヤーコンとその活用  
●古くて新しい米「有色米」  
●新特定保健用食品制度について

### 日本人の嗜好にあわせた野菜スローフードの開発

戦後、米食中心だった日本人の食生活は変化・多様化し、わが国のカロリー食料自給率は40%まで低下しています。スーパーマーケットにはあらゆる食品が大量、安価に並び、廃棄率が20%を超えているとのデータから、輸入して食べ残す飽食国ニッポンと耳の痛い批判がされているようです。

ところで、日本には味噌、清酒、佃煮、漬物、水産練り製品などに多くの地域伝統食品があり、消費者の健康志向、地産地消運動、スローフード運動ともあいまって、見直されています。スローフード運動はイタリアで1980年代に提唱され、ファーストフードに対し、時間をかけて品質のよいものを作り出す言葉といえましょう。その精神としては、伝統的な食品材料や料理を守ること、良質な素材を生産・提供する者を守ること、及びその普及に努めることが挙げられます。

さて、当センターでは乳酸菌を利用した野菜加工品の研究を行っています。チーズ製造では乳酸発酵によって腐敗が抑制され、たんぱく質が徐々に分解されることにより、風味が向上（熟成）することが知られています。しかし、一般に乳酸菌のもつ分解作用（酵素活性）は弱く、熟成には時間がかかります。さらに野菜中のたんぱく質は微量であり、風味のよい発酵漬物の生産は容易ではありません。

また特有の臭気などもあって年間国内生産は1,000t、全漬物生産量の0.1%ほどしかないのです。そこで、熟成作用を示す*Lactobacillus*、及び*Lactococcus*属の乳酸菌を野菜に大量に接種し、低温発酵・熟成することで安定な生産が可能となりました。この技術を活用した県内の地域村おこし事業において、初夏の試作にも成功しています。特産野菜を活用した日本のスローフードの今後の動向が注目されます。



写真 地域特産の赤かぶを用いた乳酸発酵漬物の試作

