

- 今月の内容
- 大韓民国 淳昌郡 醬類研究所からの研修生を迎えて
 - ダイオキシンの食品からの摂取量について
 - カカオ製品の生理効果
 - 親水性生理活性物質のマイクロカプセル化

大韓民国 淳昌郡 醬類研究所からの研修生を迎えて

大韓民国 淳昌（Sunchang）郡にあります醬類研究所から3名、淳昌郡企画監査室1名が、当センターにおいて、平成18年11月13日から17日までの5日間の日程で研修を行いました。

淳昌郡は韓国の全羅北道にあり、韓国でも有数のコチュジャン（とうがらし味噌）の生産地です。このコチュジャンの製法は「味噌玉麴を作る」など、日本の豆味噌の製法とよく似ています。今回、日本の豆味噌をはじめとして、日本の発酵食品の製造技術について、短期間ではありましたが、工場見学、座学、実習を行いました。

座学では、酒、味噌、醤油の製造工程の概要



深谷センター長（前列中央）及び発酵技術室員と Shin 研究員（後列左）、Lee 研究員（左から4人目）、Choi 研究員（右から3人目）、澤政策諮問役（右）

から、バイオプリザベーション技術（微生物を利用した保存性向上技術）の解説を行い、特にバイオプリザベーション技術に関しては、微生物を取り扱ってきた研究者らしく、たいへん興味をもたれ、ずいぶん質問もありました。

また実習については、遺伝子解析技術を用いた微生物の同定を行いました。近々、醬類研究所にも類似の装置が設置されるということで、タイトなスケジュールにもかかわらず、熱心にメモを取りながらの実習となりました。

工場見学では、県内の4社のご協力を得て、味噌、醤油、みりん、白醤油、納豆の製造工場を見学することができました。最新設備の工場や伝統技法を踏襲している工場、案内をして頂いた企業の方に、技術的な点や装置の価格など積極的に質問され、企業の皆さんが親切に教えて下さったことにとても喜んでおられました。当センターといたしましても、お忙しい中、ご協力いただきました企業の方々には、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

あっという間の5日間でしたが、韓国の若手研究員の方と身近に接する機会が得られたことは、当センターの職員においても、たいへん刺激になったものと思います。今後もお互いに情報を交換しあい、よりよい関係が発展、継続できればと思います。

微生物を架け橋として、淳昌郡と愛知県、お互いの伝統技法を活かした融合技術から、新しい製品が生まれるのもそれほど遠くないかもしれません。

発酵技術室 児島 雅博 (masahiro_kojima@pref.aichi.lg.jp)
 研究テーマ： 機能性セラミックスを利用した液状食品の新規製造システムの開発
 指導分野： 農産物加工（でん粉系食品）

