

2009 全州国際発酵食品エキスポに参加して

2009 全州国際発酵食品エキスポの一環として開催された世界発酵村連帯会議における講演、発酵食品工場視察、淳昌醬類研究所での醬類産業セミナーにおける講演のために韓国全羅北道および慶尚南道を10月21～27日に訪問しました。

全州国際発酵食品エキスポは2003年に世界で初めて発酵食品に特化して企画された産業エキスポで、優秀な発酵食品の発掘など発酵技術を活用した食品及び商品の展示を通じて、発酵食品産業を促進することを目的としています。本年度は新型インフルエンザ感染拡大防止のため、ほとんどの催しが中止となり、B2B商談会、世界発酵村連帯会議、国際学術カンファレンス、及び発酵食品工場視察だけが実施されました。



今回の世界発酵村連帯会議では、よこて発酵文化研究所の谷金彌所長、台湾の中台科技大学の區少梅教授、フランスのTerroir Selection社のAmaud Abadi氏そして私の4名の外国人講演者と7名の韓国の研究者がそれぞれの所属機関の紹介や関係する発酵技術に関する講演を行いました。講演会場となった淳昌郡はソウルの南方約300kmに位置する人口約3万人の郡で、韓国のコチュジャン全生産量の約40%が生産されており、長寿と醬類の郷として韓国では広く知られています。

発酵食品工場視察はマッコリ（濁り酒）を製造している(株)全州酒造、覆盆子酒を製造している禅雲寺覆盆子酒興振、塩辛・魚醬を製造しているゴムソ塩辛団地、醬油・味噌を製造している蒙古食品(株)を訪問しました。(株)全州酒造は今年の2月に設立されたばかりの会社で、製造したマッコリ（商品名：全州マッコリ）は日本人

の嗜好に合うように調製され、すべて日本に輸出されています。蒙古食品(株)は1905年に日本人が設立した会社で、終戦とともに日本人が引き上げたため、韓国人が工場を引き継いで現在に至っています。日本の味噌・醬油工場とはほぼ同じ設備で製造を行っており、醬油の生産量は韓国第3位の会社です。研究所長の金南大博士は非常に研究熱心で、日本の醬油の味、香り、色の傾向に関する総説を韓国語で纏められていました。



淳昌醬類研究所で行った醬類産業セミナーでは、日本の大豆発酵食品製造に関わる微生物の改良と当センターの研究成果について講演しました。醸造微生物からの突然変異株の分離方法や低食塩味噌の酸敗原因推定方法など多数の質問を受けました。本セミナーの概要については地元の新聞（全北道日報、全羅日報）に掲載されました。



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

担当分野：遺伝子組換え利用技術、微生物・酵素利用技術