



## 外国出張報告書

平成27年3月24日

1. 出張国名 ラオス、タイ
2. 出張月 平成27年2月
3. 出張目的 東南アジア伝統発酵食品の発酵プロセス、微生物研究：C

#### 4. 成果の概要

ラオスでは、昨年9月に試作し発酵を継続している水産発酵食品（パデック：淡水魚塩辛発酵ペースト）の経過を確認し、成分分析用サンプルを調製した。更に、同様の発酵食品を通年で調達可能な小型魚を用いて新たに試作し、発酵プロセスの経時観察を開始した。ラオスの水産発酵食品では乳酸菌の働きが重要であり、共同研究者らを対象に、現地の設備で実施可能な乳酸含量測定の方法を指導した。

タイでは、発酵食品の品質管理にも活用できる微生物相解析のための環境を整備し、伝統的な発酵米麺（カノムチン）の材料となる発酵米粉を用いた解析を実施した。その際は、共同研究者らを対象に分析技術の指導も行った。