



外国出張報告書

平成 27 年 6 月 18 日

1. 出張国名 ラオス
2. 出張月 平成 27 年 6 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 JIRCAS-NAFRI 共同ワークショップでの研究成果発表：C

4. 成果の概要

ラオス国立大学農学部において、本年 2 月から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、発酵の経過に伴う微生物相の変遷、成分の消長を分析するためのサンプルを調製した。ビエンチャン市内で開催された JIRCAS-NAFRI 共同ワークショップに加え、ラオス国立大学農学部の学生らを対象にしたセミナーにおいて、ラオスの伝統的水産発酵食品に関する共同研究の成果、今後の展望について紹介した。パデックの品質の地域性、呈味成分の消長についての研究成果に興味を持たれており、これらを研究者だけでなく生産者、消費者に分かり易く普及する方法について共同研究者と検討した。