



## 外国出張報告書

平成 27 年 7 月 22 日

1. 出張国名      ラオス、タイ
2. 出張月      平成 27 年 6-7 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、国際学会での研究成果発表：C

#### 4. 成果の概要

ラオスでは、仕込みから 4 か月が経過した水産発酵食品（パーデック）の経過を観察し、成分測定用のサンプルを調製した。ビエンチャン市内、郊外および中山間農村のパーデック生産者を訪問し、パーデックの製法・利用法について調査するとともに、品質の向上、安定化に役立つこれまでの研究成果を紹介した。各地で収集したパーデックの成分測定を共同研究者およびその学生と共に実施した。タイでは、第 8 回アジア乳酸菌学会（The 8<sup>th</sup> Asian Conference on Lactic Acid Bacteria）に参加し、水産発酵食品の乳酸菌に関する研究成果を発表するとともに、アジアの乳酸菌研究についての情報を収集した。また、伝統発酵食品である発酵米麺（カノムチン）の変敗への関与が示唆される酵母の特性検証に加え、滞在中に新たに発生した変敗事例について調査した。