



外国出張報告書

平成27年9月24日

1. 出張国名 タイ、ラオス
2. 出張月 平成27年8月～9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

タイでは、北部が主要な産地である発酵大豆（トゥアナオ）の製法と微生物について調査し、発酵スターター（種菌）の普及活動にも同行した。この地域ではトゥアナオが伝統的な旨味調味料として主に用いられる他、エビ発酵ペースト（カピ）も用いられる。ラオスやタイの他地域で一般的な淡水魚発酵調味料（プララー）が市販されることは稀であった。発酵米麺（カノムチン）の原料となる発酵米粉の製造工程から単離した酵母について、遺伝子解析による菌種同定の結果を得た。また、カノムチン製麺後の変敗として問題視されている、麺が溶解する現象については、枯草菌が関与する可能性が考えられた。

ラオスでは、水産発酵食品についての研究成果をまとめたラオス語資料と、材料、発酵期間、使用開始日が記入できる品質管理シールを作成し、生産者に紹介した。ラオス国立大学農学部で発酵が継続中の水産発酵食品（パデック）の状況を確認し、成分分析用サンプルを調製した。