タイ伝統発酵食品データベースの構築

Construction of “The Traditional Fermented Foods of Thailand” Database

タイでは、水産物、畜産物、果物、野菜、米、大豆などから色々な伝統発酵食品が作られ、食べられています。これらの情報を集めて、タイ各地における名称、材料、作り方、微生物、食べ方、栄養の情報、画像を整理しました。JIRCASの研究で新しく調べられた乳酸菌などの情報も付け加えて、検索しやすいように構成し、インターネット上に「タイの伝統発酵食品データベース」と公開しています。
https://www.jircas.affrc.go.jp/DB/DB11
日本の発酵食品にも共通性のある食品が数多くあることがわかると思います。アジアの国々で協力して、発酵食品の品質や安全性を高めていくのに役立ちます。

Various fermented foods in Thailand are produced from fish, meat, fruits, vegetables, rice and soybean. In order to improve the quality and maintain food safety of these traditional foods, sharing of information between Asian countries is important. JIRCAS constructed and opened a database, featuring 86 traditional fermented foods of Thailand, on the web with some updated data obtained from recent JIRCAS researches.
https://www.jircas.affrc.go.jp/DB/DB11

図1 データベースホームページ画面
Fig. 1. Screenshot of database homepage

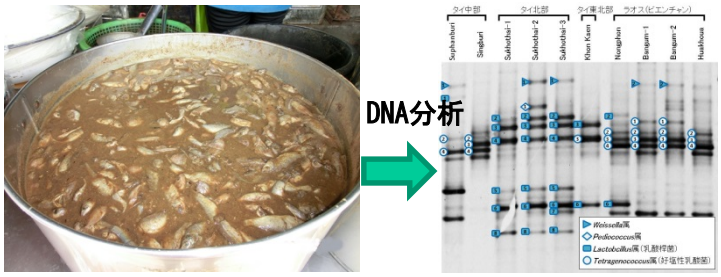

図2 淡水魚の塩辛様発酵食品から耐塩性乳酸菌を同定
Fig. 2. Analysis of lactic acid bacteria in fermented fish

図3 発酵米麺を使ったタイ料理
Fig. 3. A typical Thai cuisine with fermented rice noodle

Chemical composition

Moisture (%)	Protein (%)	Fat (%)	Fibre (%)	Ash (%)	NaCl (%)	Total invert sugar (%)	Acidity as lactic acid (%)	pH	a_w
69.3	5.6	11	0.9	0.7	0	0.1	0.2	4.0	0.92

図4 発酵米麺の栄養分析データ
Fig. 4. Chemical composition data of fermented rice noodle

国立研究開発法人 国際農林水産業研究センター
〒305-8686 つくば市大わし1-1 https://www.jircas.go.jp/ja/top
Japan International Research Center for Agricultural Sciences
1-1 Ohwashi, Tsukuba, Ibaraki, 305-8686 https://www.jircas.go.jp/en