

TOPICS

石川県産発酵食品の機能性探索

-かぶら寿し・大根寿し、なれ寿し、魚介糠漬け、甘酒-

化学食品部 辻 篤史(つじ あつし)

tsuji@irii.jp

専門：発酵食品、食品衛生

一言：発酵食品のブランド化、製品開発を支援します。



石川県では、飯寿し(かぶら寿し、大根寿し)、なれ寿し、魚介の糠漬け等の伝統的な水産発酵食品が製造されています(図1)。また近年、発酵食品メーカーによる米麹を使用した甘酒の製造が盛んになっています。

本研究では、これら発酵食品の新しい機能性を見出すことを目的に、これまで報告がなかったORAC(酸素ラジカル吸収能)を指標とした抗酸化性(図2)、ビフィズス菌増殖促進作用、D-アミノ酸などの機能性についてさまざまな市販製品(A~Q)で評価を行いました。

その結果、代表的な抗酸化食品のワインと比べて、①魚介糠漬けやなれ寿しは高い抗酸化性を有すること(図2)、②甘酒、飯寿しには善玉菌として知られるビフィズス

菌の増殖促進作用が認められること、③なれ寿しには近年美肌効果が期待されているD-アミノ酸が豊富に含まれることが明らかとなりました。今後さらに研究を進めることで、伝統発酵食品のブランド化や新たな発酵食品の開発に繋げていきたいと考えています。



左上:大根寿し
右上:アジなれ寿し
左下:イワシ糠漬け

図1 石川県の伝統水産発酵食品

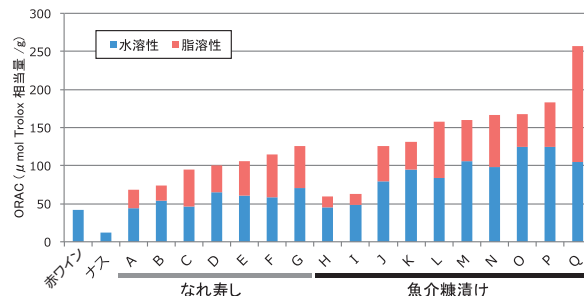


図2 魚介糠漬け・なれ寿しの抗酸化性