

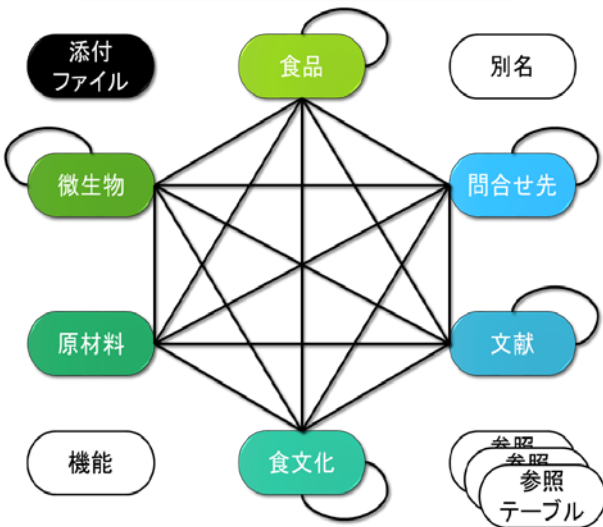
# 発酵食品データベースの公開

## －発酵食品についての必要な情報が探せます－

### 成果の特徴

- 本研究では、発酵食品の研究開発、生産、流通、教育の関係者が発酵食品の情報を簡便に収集するためのポータルサイト（情報の窓口）として、データベースを提供します。
- 食品（派生製品、成分等を含む）、微生物、原材料、食文化と、それが記載されている文献、問合せ先、ファイル、生理機能（分類）と、それぞれの間の関連付け情報を登録したデータベースを構築しました。現時点で、登録した食品数は約2,600件、文献数は約2万件です。

### データベース構造の概要



各項目の情報が連動しており、興味の向くまま調査を進めることができる。

### 表示画面例「しょうゆのみ」

#### 食品データ

項目	内容
食品コード	776
食品名	しょうゆのみ（茨城）
大分類	味噌
小分類	なめみそ
地方	北関東地方
都道府県	茨城県
地域	北部山間地域
備考	（みそ文化誌P252） 炒ったダイズ・コムギ・水・塩で作り、仕込んで1週間後に塩漬けのダイコンやショウガを刻み入れさらに3日たってから食べる。
登録日	2014-06-30
最終更新日	2014-06-30

### 成果の活用

本研究成果は、公開中（<https://ffdb-web.dc.affrc.go.jp/>）です。  
また、醸造・発酵産業分野で新商品開発のための活用が期待されます。

#### 参考文献

楠本憲一、曲山幸生、発酵食品データベースの構築、日本食品科学工学会誌、第66巻3号、74-82 (2019)