

地域特産味噌醸造の支援技術開発に向けて — 成分と品質の相関関係の解明 —

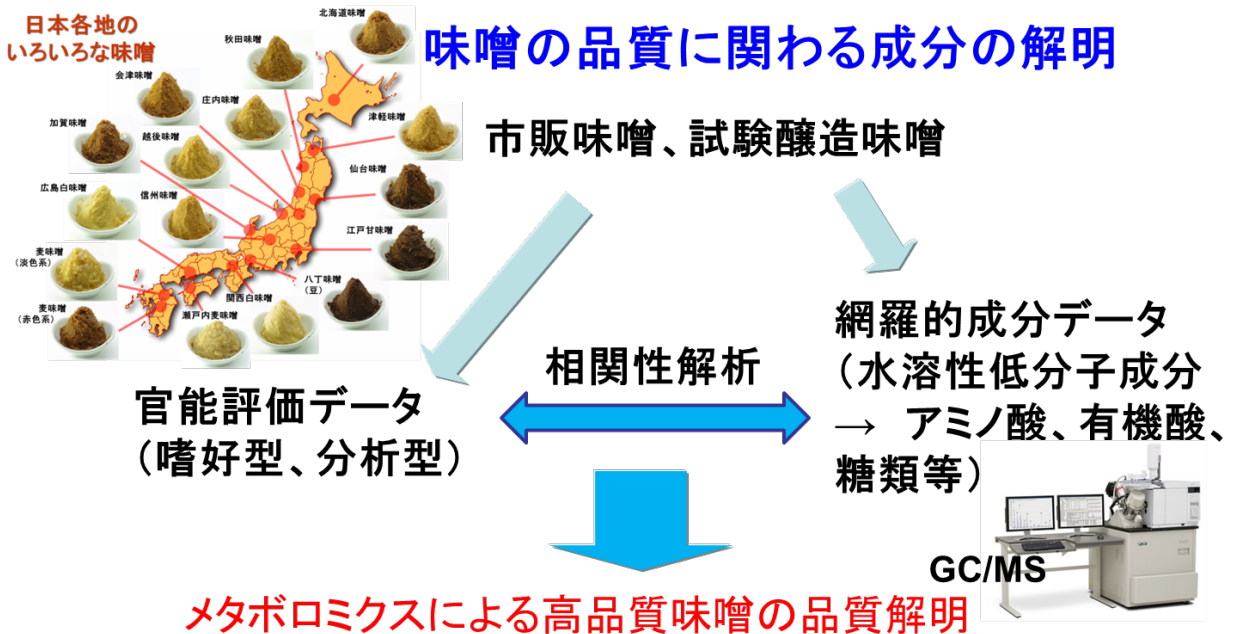
技術の特徴

2013年末、「和食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録された。発酵食品は「和食文化」の重要な柱であり、味噌は各地域の食文化の一端を担う根幹的な発酵調味料である。

味噌の製造には職人の長年にわたる経験と勘が必要であるが、技術者の高齢化により醸造技術の次世代への継承が困難になりつつある。また、労働環境の改善、品質の安定化につながる新技術が要望されている。そこで、味噌の含有成分を他成分同時解析を行うメタボロミクス解析を行い、味噌の品質、特に官能評価に関わる成分を解明する。

得られる結果より、味噌醸造中の簡易品質評価技術の開発を行い、醸造技術者の品質判定作業に関する支援が可能な体制作りを目指す。

研究の内容



今後の展開

本成果を味噌醸造現場に適用するため、生産地域の異なる味噌の品質と成分の関係を解析する。

参 考

- 1) Wide target analysis of acylglycerols in miso (Japanese fermented soybean paste) by supercritical fluid chromatography coupled with triple quadrupole mass spectrometry and the analysis of the correlation between taste and both acylglycerols and free fatty acids. Ogawa T, Izumi Y, Kusumoto K, Fukusaki E, Bamba T. Rapid Commun Mass Spectrom. 31(11):928-936 (2017)
- 2) 山本慎也、原田里紗、馬場健史、福崎英一郎、小川由高、加藤妙子、中野京子、楠本憲一、ガスクロマトグラフィー/質量分析による味噌のメタボローム解析(1)ー サンプルの前処理と分析条件の検討 ー、中央味噌研究所研究報告, No.35, 34-37 (2014).