

【廃棄糠を用いた“活着ている乳酸菌糠床”の開発】

地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ

私共のぬか漬け製品は、一度ぬか漬けにした商品を飾り糠に漬け替え、商品として出荷します。

この際、最初に糠漬けに使用した糠は、現在原則廃棄しています。

漬物を漬ける場合、高塩度・短時間で漬ける方が、鮮度感のある漬かり方をします。

糠漬けも同様ですので、糠漬け用糠は高塩度で且つ水分量も多く、現状では廃棄するしかありませんでした。

当研究はこの廃棄糠に、エンテロコッカス・フェカリス (*Enterococcus faecalis*) ・ロイコノストック・メセンテロイデス (*Leuconostoc mesenteroides*) などの乳酸発酵に良いとされる乳酸菌を加え、ご家庭で水などを加える必要もなく、そのまま生野菜を入れるだけで、極めて簡便に糠漬けを作っていただき巷でよく言われる“ご飯離れ”対策の一助としてのツールとしてあるのみならず、“活着て腸まで届き易い”と言われる植物性乳酸菌を摂取していただく手段としての糠床開発の共同研究です。

既に、至適 pH・塩度・温度などは、研究済で、製造プロセスにつまましてほぼ目途がたっております。

ただこの商品の場合、万が一破袋した場合の他製品への影響（買い物袋全体を汚してしまうなど）が極めて大きいことが想定されますので十二分と言える安全レベルを確保することが必要であるなどまだ研究する要素は多いと考えています。

“活着ている乳酸菌糠床”の開発は発酵食品の復活のみならず、環境負荷の低減などにも繋がると考えておりますので今後も研究開発を続けたいと考えています。