

eS column window

くさ
さい
食
べ
物

栄研器材株式会社
遠藤明彦

「魚の発酵食品」の本には、くさや、塩辛、魚醤油、粕漬け、かつお節などの魚の発酵食品が解説されています。

これらの発酵食品は、地方の味であり懐かしさも感じられますが、日頃は食べ慣れていない食べ物でもあります。この本を読むと、改めて微生物を巧みに利用した先人の技術とわざに驚かされます。しかし、これらの発酵食品の多くは、化学的・微生物学的特徴や製造原理が解明されていないそうです。

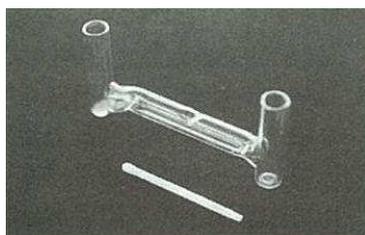
日本には「くさや」と「ふなずし」という臭いけれども珍味の食べ物があります。「くさや」は伊豆諸島の保存食品なので東の横綱とすれば、ふなずしは滋賀県の特産品なので西の横綱である」と著者は述べています。また、世界にはシュールストレミングという世界一くさい食べ物があります。スウェーデン産のニシンの缶詰で、塩蔵ニシンを発酵させた食品です。私もテレビの番組でこの食品の存在を知った一人なのです。

くさやは、新鮮なアオムロ、ムロアジ、トビウオなどの魚を「くさや汁」に漬けて乾燥させた干物であり、酒のさかなとしては最高です。この「くさや汁」が臭さの源で、その臭さは嫌気性菌が関与しているようですが、旨さが解明されていないのは残念です。

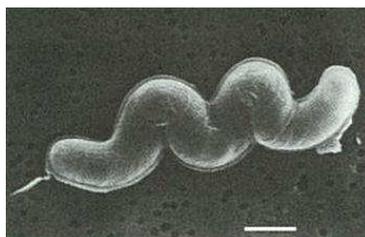
くさや汁の中から大型のらせん菌を分離する話が載っています。研究課題を与えられた学生のH君は、顕微鏡を観察していてこのらせん菌が他の細菌よりも遊泳速度が速いことに着目して、たいへん

ユニークな分離装置を工夫し成功したのです。写真の装置では、マッチ棒よりも少し大きめの大きさを、管をコの字に曲げたような形をしています。この管の中に半流動培地を入れ、一方の口から1白金耳を接種し、もう一方の口より経時的に釣菌して平板に塗抹して分離したのです。この大型のらせん菌は、新菌種であったので、*Marinospirillum megaterium*と命名したと書かれています。

伝統食品は、存続の危機にあるそうです。著者が「伝統食品は人間の英知の結晶であり、新しい保存食品が生まれる玉手箱である」と述べています。私達は、伝統食品の値打ちを正しく理解し、21世紀もその美味しさを堪能したいものです。



螺旋菌の分離装置



くさや汁から分離された新種の螺旋菌



藤井理夫 著：魚の発酵食品、誠成山堂書店
定価 本体1,600円（税別）