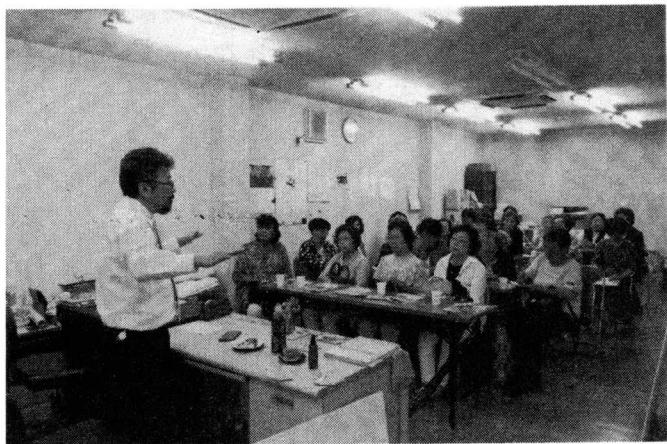


「発酵食品について」

舞昆・鴻原社長をお招きして学習会



日本主婦連事務所で行われた学習会

8月30日午後1時30分より本部事務所にて、株式会社舞昆の鴻原森蔵社長様による「発酵食品について」の学習会が開催されました。

昨年の12月に工場見学をさせていただき、昆布について教えていただきましたが、今回は特に「発酵」について詳しく説明していただきました。

発酵食品である「舞昆」は三回の発酵を経て商品となる



昆布の発酵
府大との研究で成功

旨味と栄養バランス

をくり返し、もともと
食材の成分を変化させ

ラルは腸内細菌の大好物でその力で活発になり影

物を含む発酵昆布をとることにより健康寿命を延ば

下がった。あらかじめ
のじぎくをした。

響をつくる事ができました。昆布の中には乳酸菌がありますが昆布を発酵させるのは大変難しく、府立大学と共同研究して成功しました。

鴻原森蔵社長様、長時間にわたり難しい発酵について、色々な例をあげてわかりやすく説明をいただきありがとうございました。今回の学習会には大阪府消費者団体連合会の方が6名参加して

発酵エキスには素材のミミと一緒に健康成分も凝縮され、これで昆布を考
こむじまるやかな味になります。直火釜を使って
とろ火でゆっくり煮ることでおいしさもとじ
め塩昆布風発酵食品「昆
昆」ができあがります。
できあがった昆布をさ
に一ヵ月ねかせてから出
荷する事になります。

昆布の表面のぬるぬる
は水に溶ける水溶性食物
繊維です。人間は食物繊
維を分解することができ
ません。そこで腸内細菌
が分解します。

た真昆布を使用。甘みが
強くてミネラル豊富な昆布をアケビの花びらから
とった「天然酵母」で熟成。パイナップルやリンゴ、
桑葉、菊芋、発芽玄米などを入れ、昆布と一緒に熟成、出来あがつ
て発酵エキスには素材の旨みと一緒に健康成分も凝縮され、これで昆布を考
えます。直火釜を使って火でゆっくり煮こむ

発酵には「旨味を作り出す」「栄養バランスを作り出す」という働きがあります

をくり返し、もともとの
食材の成分を変化させる
事を言い、食材を発酵さ
せる微生物が「善玉菌」、
腐食させる微生物が「悪
玉菌」です。

昆布の表面のぬるぬる
は水に溶ける水溶性食物
繊維です。人間は食物繊
維を分解することができ
ません。そこで腸内細菌
が分解します。

発酵には「旨味を作り出す」「栄養バランスを作り出す」「「出来た」という働きがあります。例えば醤油は大豆と小麦を蒸して酵母菌を入れて柔らかくし、そこに旨みを作り出す麹菌を入れる。麹菌には砂糖からアミノ酸に変える働きがある。人間の腸の中には細菌、乳酸菌、酵母菌とか酵酛菌とかいろいろな菌の種類があり、菌の中に何かを作り出す酵素が入っています。例えば砂糖をアミノ酸に変える菌や砂糖を酢酸に変える菌や砂糖をアルコールに変える酵素が入っていたり。

をくり返し、もともとの
食材の成分を変化させる
事を言い、食材を発酵さ
せる微生物が「善玉菌」、
腐食させる微生物が「悪
玉菌」です。