



熱いご飯の上に納豆をかけて食べる。おいしいですよ。納豆嫌いの方、ごめんなさい。

筆者の実家では納豆を食べる風習がなかったのですが、子どものころから納豆に興味を持ち、一人分の納豆を買ってもらって、家族に白い目で見られながら食べていた記憶があります。味噌のお話でも述べましたように、大豆はご飯と一緒に食べるとアミノ酸のバランスも良くなります。その他、大豆に由来するビタミン類やイソフラボン、サポニン、植物性ステロールと呼ばれる成分が健康に良い働きがあることも注目

## ⑮ 伝統と革新—納豆の話

されています。

納豆の製造には納豆菌と呼ばれる微生物が働いています。納豆菌はタンパク質の分解力も強いので、大豆はと



名城大農学部教授(応用微生物学研究室)

### 加藤 雅士さん

ても消化吸収の良い状態になっています。さらに、発酵の段階で生成されるビタミン類や酵素類が健康の維持に役立っているという研究結果も続々と報告さ

れていて、今後とも注目する必要があります。

さて、東海地方にも納豆を製造する企業が何社もあります。筆者も三重県桑名市にある小杉食品などの昔ながらの納豆を愛用してまいりました。成熟した市場であると思われるいた納豆業界ですが、ここ二十年ほどで大きな変動がみられま



バリエーション豊かな納豆のこく一部＝筆者撮影

た。「農芸化学」という言葉を存じでしょうか？ 明治の初めに、西洋の進んだ文明を取り入れる際に造られた言葉ですが、「芸」という言葉には技術という意味が込められており、「化学と生物」に関する分野を探究し、

造り発酵に関わる企業をはじめとして、食品、製薬、化学などに関連のある企業や公的研究機関の研究者などが属しています。ビタミンB1を世界で初めて抽出した鈴木梅太郎博士が初代会長を務めていて、約百年の歴史をもっています。この学会が二〇一三年、ミツカングループの納豆菌研究に対して「農芸化学技術賞」を授与しました。ミツカ

この学問を牽引しての岩手大農学部)で農芸化学を専攻していたことで知られていま

授与しました。ミツカ

たな顧客を生むことも増やして、商品の幅を消費者にとっても生産者にとっても歓迎すべきことと思われ

# 発酵技術で製品多彩に

術力を応用して、矢継ぎ早に魅力ある新製品を開発しました。臭いを抑えた納豆菌、柔らかい納豆に仕上げる納豆菌などの開発と実用化が認められ、受賞につながりました。スーパーなどで納豆販売のコーナーを観察してみてください。さまざまな商品があることにあらためて気付かれるでしょう。従来の企業の伝統的な商品とも併せて、このような開発が納豆のバリエーションを増やし、あらたな顧客を生むことも増やして、商品の幅を消費者にとっても生産者にとっても歓迎すべきことと思われ