

納豆の研究法

監修：木内 幹

編者：永井利郎，木村啓太郎，小高 要，村松芳多子，渡辺杉夫

発行：恒星社厚生閣

ISBN 978-4-7699-1210-1, A5 版 220 ページ, 定価 2993 円 (本体 2850 円)

近年、日本はもとより世界各国の伝統的な発酵食品の機能性が見直され、盛んに研究がされています。微生物の存在を知らない子供の頃から慣れ親しみ、食してきた発酵食品が研究され、その保存性や機能性が明らかになればなるほど、昔の人の知恵と技術を不思議に思い、感嘆するばかりです。

納豆と言えば、古くから慣れ親しまれている日本を代表する発酵食品の1つであり、納豆研究の歴史も古く、多くの良書が出版されていますが、本書ではこれまでの技術に加えて、製造や品質管理に関する最新の手法・情報、さらには近年話題になっている機能性成分の分析法や遺伝学的手法も盛り込まれています。

拝読して感じたことは、全編を通して非常に実践的な内容となっていること。たとえば、第2章・外国での納豆様食品の採集法では、海外資源にアクセスする際にははずせない生物多様性条約に関する解説・注意から、現地での行動の仕方、そして分離株の簡易同定方法に至るまで、事例を交えて経験に基づいた詳細な解説がされています。私自身も海外へ採集に出かけることがあります。初めてのときには海外採集の経験者をつかまえては、アドバイスを求めたものです。本書では、まさにそのとき欲しかった情報が詰まっています。

実践的な内容は、分離・同定法などを解説した第一

章・納豆菌の研究法から、上述した外国での納豆様食品の採集法(第2章)、納豆製造法(第3章)、品質管理(第4章)、機能性成分分析法(第5章)に加え、官能評価とアンケート調査(第6章)や製品開発事例(第7章)に至るまで、全ての章に共通しています。分析や同定をする際に煩雑になりがちな情報も、要所ごとに表にまとめられており、自身の実験データとの比較・参照を容易にしています。より詳細な手法が知りたければ、参考文献で追えるようになっています。まさに本書冒頭にある「ご使用に際して」で述べられている「実際に実験台に置いて使用されることを目指している」との言葉、その通りの内容となっています。

また本書の大きな特徴の1つとして、製品開発事例までもが詳細に解説されていることが挙げられます。通常であれば、企業秘密に関わる商品開発の情報はなかなか提供されないものです。著者の先生方が願う納豆の研究、開発および利用の大きなヒントになることは間違いありません。

これから納豆の研究や製品開発に踏み出そうとしている方々や、そして今現在、納豆の研究や製造に関わっている方々が、最新の手法・情報を手に入れるために、本書は最も適した本であり、手元に置いて使いたい本であると言えます。

(独立行政法人製品評価技術基盤機構 宮下美香)