

G3-08 漬物とぬか漬け 日本の伝統的発酵食の魅力に迫る

平井 啓理 (株式会社 西利)

はじめに、日本の食習慣が欧米化してくるに伴い、様々な生活習慣病も増加してきた。この環境の中で、日本の伝統的な食事スタイルが理想的と見直されてきている。2013年には、「和食：日本人の伝統的な食文化－正月を例にして－」がユネスコの無形文化遺産に登録された。

日本の食事における伝統的な基本の形は、「飯」と「漬物」に「汁・菜（おかず）」が加わる形であり、一汁一菜、一汁三菜などと表現される。漬物は、ご飯とともに必須のものとして、なくてはならないものとして位置づけられている。漬物には、日本における発酵食品として、古くからなじみ深く、全国各地に特徴的なものがある。とりわけ、京都では伝統の京漬物である“すぐき”と“しば漬”が乳酸菌による発酵漬物として親しまれ、千枚漬も京都名産として親しまれている。



(しば漬)



(すぐき)



(千枚漬)



今回は、日本の風土に根付き、四季折々の旬の素材を食す日本の伝統食である漬物の魅力、京都の伝統漬物である千枚漬、すぐき、しば漬の製造方法を発酵というキーワードで紹介

株式会社 西利では、1983年ごろから乳酸菌など微生物の力で発酵させる伝統的な手法を用いた発酵漬物の重要性を認識し開発を行ってきており、1994年には、伝統の京漬物“すぐき”から発見された

乳酸菌の一種であるラブレ乳酸菌でぬか漬けや古漬など発酵漬物を開発し、製造販売し続けている。

ここ近年、発酵食として注目を集めているぬか漬けについては、ラブレ乳酸菌で発酵熟成させた糠漬と家庭で作るぬか漬をテーマにその魅力もお伝えする。



漬物を通じて、おいしく笑顔になり、健康的な生活を送り、QOL(Quality of Life=人生・生活の質)を豊かにすることに寄与するための一助となればと思う。

PROFILE

平井 啓理 (株式会社 西利 取締役製造本部長・研究室長)

① 2001年3月 京都府立大学大学院農学研究科 博士前期課程修了

2013年9月 取締役研究室長、2020年9月1日 取締役製造本部長兼研究室長

『旬 おいしく、やさしく。』の西利のテーマのもと、京漬物と発酵の技術知見を活かした4つの事業

●京つけもの西利(千枚漬、京のあっさり漬をはじめとする京漬物の製造販売) ●酵房西利(ちりめん山椒など、ご飯をおいしく食べてもらうための和食支援事業) ●発酵生活(ラブレ乳酸菌で発酵させた野菜を活用してのドレッシングやスープの製造販売) ●AMACO(甘麴をラブレ乳酸菌で発酵させた乳酸発酵甘麴(AMACO)を活用してのパン、スイーツのブランド) において、原料野菜の仕入れ、製品の製造、新商品開発を担当。平成26年 第1回 漬物製造管理士 1級合格