

対馬のせんだんごに関する研究

研究期間：2020年4月～



生命科学部分子微生物学科 内野昌孝 教授
食品科学関連
✉muchino@nodai.ac.jp

応用生物科学部農芸化学科 岡 大貴 准教授
食品科学関連
✉d3oka@nodai.ac.jp

キーワード

- ・対馬
- ・せんだんご
- ・ろくべえ
- ・速醸



研究の背景と目的

対馬にはサツマイモを原料とする伝統的発酵食品「せندانご」がある。これを原料に「ろくべえ」麺、せんちまきなどが製造される。しかし、製造には数カ月間の時間と労力がかかるため新規製造者は少なく、製造者の高齢化が課題となっている。一方、この食品は対馬のみのため観光資源その他の利用価値は極めて高い現状にある。

研究の目的として製造期間の短縮と作業効率化を目指している。最終的には現地での低コスト大量生産を目標として進めている。

展開可能性（他領域・社会にどのようなインパクトを与えるか）

これまでの研究で主としてカビの生産するいくつかの酵素が重要であることが分かっている。そのため、酵素を添加する方法、適切な酵素を分量生産するカビを利用する方法を用いて現地で速醸試験を行った。その結果、製造期間の短縮および労力の低減化を進めることが可能となった。しかし、品質面で従来法と比較して改良の余地があるため、この部分を解決することにより工業的な大量生産が可能と考えている。

シーズの特徴

地域伝統発酵食品	地域に根付いた発酵食品に対して食品化学、食品微生物などの視点でアプローチ
速醸	微生物の役割を明確にし、発酵時間を短縮、負担を軽減する
伝統の記録	伝播や地域差などを考慮した情報収集および集約

PR・マッチングに関する要望

関連情報（URL） https://www.youtube.com/watch?v=ZYNh_jwYeZ0
研究業績・研究室（URL）

官公庁・自治体：対馬市