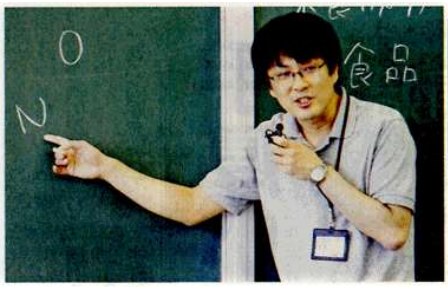
デーリー東北新聞社提供

デーリー東北
2019年（令和元年）10月1日（火曜日）（3）

ラボリポート
八工大・生命環境科学科

① 本田洋之講師



ほんだ・ひろゆき　東北大大学院博士前期課程修了。食品製造メーカーに11年勤め、2018年から現職。仙台市出身。36歳。

# 未知の乳酸菌ハンター

昨年の3月まで県外の民間企業で10年ほど働いていた。しかし、縁あってこの八戸の地に住むことになった。これまでは「植物性乳酸菌」というものを研究していた。

「乳酸菌なのに植物なのか？」と思われるかもしれないので説明しておくと、漬物やみそなどに乳酸菌が生息していて、そこから分離してきた乳酸菌のことを「植物性乳酸菌」と呼んでいる。ざっくり言うと「植物から取ってきた乳酸菌」ということだ。

乳酸菌というとヨーグルトをイメージされる方が多いと思う。しかし、乳酸菌と言っても、ヨーグルトの中にいる乳酸菌と「植物性乳酸菌」は種類が異なる。生息環境が異なるので、中にはまだ知られていない乳酸菌がいると考えられていて、そんな乳酸菌の未知の可能性を明らかにしたいと思っている。

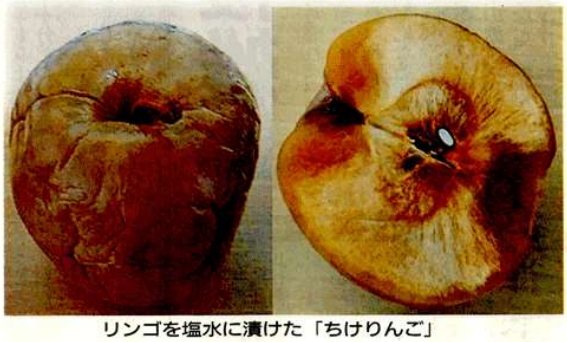
そこで、この地域にも未知の微生物が眠っているのではないかと考え、住み始めて1年ほどの間ではあるが、微生物ハンター（自称）として活動してみたので紹介したい。

## 謎の漬物「すしこ」に注目

国道104号線を西へ進み田子町を越えると、秋田県鹿角市にたどり着く。そこで私は「ちけりんご」という謎の黄色いりんごを見つけた。黄色と言っても酸化したような腐ったような風合いである。シナノゴールドのようなきれいな黄色とは違って、黄土色と言った方がよく、正直言ってあまりおいしそうには見えない。

りんごを塩水に漬けておいたもので、お茶請けとして食べるそうだ。大学に持って帰り実験してみたが、残念ながら菌を分離することはできなかった。なぜこんな色なのか、いつ頃から食べられているものなのか等、詳しいことを聞きそびれてしまったのだが、インターネットで検索しても「ちけりんご」は出てこない。

もち米やキャベツ、キュウリなどを漬けた「すしこ」



リンゴを塩水に漬けた「ちけりんご」

何か情報をご存じの方がいたら教えてほしい。

津軽には「すしこ」という漬物がある。知っている人も多いと思うが、もち米、シソ、キャベツ、キュウリなどを混ぜた漬物である。驚いたのが、米を含んだ漬物であるということである。これまでの研究で私が知っていたのは、青菜漬け、すぐき、高菜漬けなど野菜の漬物であるが、全国を見渡しても、「米の漬物」というのは珍しい。

これはきっと「宝」があるに違いないと思い、私よりも青森歴（？）が長い学生たちにすしこについて聞いてみたが、ほとんどの学生は見たことも聞いたこともないという。津軽出身の学生は一部知ってはいたが、若者はあまり食べないとのこと。せっかくの食文化なのだから、それを広めて次世代に伝承していくことが重要なように思う。

果たして、すしこには乳酸菌がいるのだろうか。漬物に必ず乳酸菌が存在するとは限らないのである。いわゆる「浅漬け」のものだと、時間をかけて発酵を行っていないので、ほとんど乳酸菌はいない。そこで、津軽地域の各地のすしこをいくつか大学に持ち帰り調べてみると、乳酸菌と思われる微生物を多く含むすしこが複数あり、中には、1㌘当たり10の7乗（一千万）いるものもあった。

これから見つけた微生物の性質を調べて、青森の「短命県」返上に役立つような乳酸菌を発見できればという野望を抱いている。

### 一口メモ

乳酸菌…糖類を分解して乳酸を生成する細菌の総称。中には、ヒトに有益な作用をもたらす生きた乳酸菌が存在し、「プロバイオティクス」と呼ばれる。プロバイオティクスとして、整腸作用により便通改善効果を有するものや、抗アレルギー効果を有する菌が見出されている。

青菜漬け…山形県でよく食べられる、アブラナ科の青菜という野菜の漬物。

すぐき…酸茎菜（スグキナ）という京野菜を塩漬けしたもの。すぐき漬けとも呼ばれる。すぐきから分離された乳酸菌が、プロバイオティクスとして乳酸菌飲料に用いられ販売されている。

高菜漬け…九州各地で主に作られている、高菜の漬物。

火曜日隔週企画