

宮崎教授／河邊助教との研究交流

(水産大学校 食品科学科)

平成26年末以降、宮崎先生と高品質糠床および高品質糠炊きの観点から、科学的視点での研究交流をしている。

糠床の如何なる発酵成分が糠床に、糠炊きの如何なる成分が糠炊きに高品質性を賦与するのか。これらを科学的視点で追及している。宮崎先生は、高級海苔の特定成分が高品質性発現の鍵であることを明らかにされたが、糠床と糠炊きに対しても全く同じである。熟成糠床本来の美味しさと青魚の旨みが融合した最高品質の糠炊きを追及し、その成果を北九州市、関西、関東、外国に伝え、糠床食文化の一層の発展に寄与したい。平成28年、河邊助教が本プロジェクトに参画され、現在、ゴール目指して精力的に前進している。

これまでの歩み

- 速醸床、榎乃家床のプレゼント
- 糠漬け、糠炊きの官能評価と記録表に関する議論と作成
- 宮崎先生／河辺先生、学生さんによる糠漬け、糠炊きの官能評価の実施
- 官能評価結果の統計解析（主成分分析）
- 糠床発酵成分のGCMS分析と解析
- 糠床専門店の榎乃家の波多野淳子氏、糠炊き定食の味処矢野の矢野寿美子氏との交流。



先生、槇乃家訪問

波多顧問、上向いてる
研究会会長、会長補佐





糖漬け官能評価



糠炊き官能評価（平成29年9月、水産大学校）



糠炊き官能評価を終え、波多野、矢野両顧問と