

米糠床が竹粉床に

or 接触
飛沫

感染・失活

両床は相性が悪かった

乳酸菌の自然淘汰

進行か（要注意）

（米糠床の失活開始～床廃棄まで50日間の観察）

2022年4月、研究会顧問、
波多野 (糠床専門店 槇乃家代表) は
ブランド筍で有名な
北九州市小倉南区合馬 (おうま) の
竹粉製造業者より

野菜用漬け床としての竹粉床の
可能性を問われ

研究会会長の木村と連携して
竹粉床の発酵試験に着手した

背景と経緯

①研究会の木村は他府県との食文化交流会のため、2021年中期から専用の米糠床3基を維持・管理し、約1年経過。

②一方、波多野は翌2022.4.17、木村は5.26、それぞれ合馬産竹粉、熊本産竹粉を原料に竹粉床を作成し、発酵性、床の状態を観察し、香味評価した。

その結果

③竹粉木村床の作成に同期し、米糠床①のpHが上図の如く上昇傾向を辿り乳酸発酵が低迷。糠床再生の効果もなく、更に新規作成してもpHが上昇傾向を示し、最終的に床①、②、③を廃棄した。

④一方、竹粉床の乳酸発酵は、下図の如く、スターターとしての上述の熟成米糠床無添の①●、②●、④●が好適なpHで乳酸発酵が進行した。詳細は後述。

