



図2. がごめ焼そばパッケージ商品



図3. がごめ男爵

た。(有)たかせ、ワタリ食品の共同開発で、七飯町の特産品である「男爵いも」とがごめ昆布を使った土産品を企画していた。商品コンセプトや味の評価などアドバイスをを行い、試行錯誤を繰り返したのち、北海道大学大学院水産科学研究所の安井教授とのコーディネートを行った。がごめ昆布を使う上でのアドバイスを受け、ほぼ完成という段階まできたのち、道産品の販路に強いパイプを持つ、北海道渡島総合振興局へ紹介し、売場担当

者の意見も取り入れながら、商品を磨き上げ販路開拓の支援も行った(図3)。

現状と今後の展望

がごめ昆布はこれまでに、食品やトイレタリーなどへの活用が主であったが、まだまだ解明されていないことが多く、医療分野でも期待される素質を持った計り知れない存在である。



味噌，しょうゆ，キムチ 植物性乳酸菌で腸内改革

松生恒夫，矢嶋信浩 著 新書，192頁，定価820円（税込），主婦の友社

一般書を書くのは難しい。特に専門的な内容をどこまで詳しく書くのが悩むところである。研究者が専門分野に関する解説書を書くとき、一般読者には難解な書物になってしまう。いかに親しみやすく伝えるかが重要だが、研究者が苦手なことかもしれない。その点、著者らは親しみやすい表現に終始しており読みやすい。本書は主婦の友社が刊行する新書シリーズの一つであり、おそらく女性読者を意識して書かれたものであろう。味噌、醤油、漬け物といった伝統的和食に多く含まれる植物性乳酸菌について、平易な言葉でわかりやすく説明している。乳酸菌による腸内環境整備について書かれた書物は多いが、植物性乳酸菌に焦点を絞っているものは珍しい。微生物学について予備知識を持っている方であれば、どの章から読んでも楽しめる。特に動物性乳酸菌と植物性乳酸菌の体内での生存力の違い、腸内環境の改善に果たす役割など大変勉強になる。また日本人は明治維新以後、食生活が激変しているが、本書が紹介する日本人の100年間の献立の変遷も興味深い。昔の人はでんぷん質を多く口にしており、結構高カロリーな食事をとっていたことは意外だ。私ごとであるが、本書に書かれた内容のいくつかは大学の講義で、ネタとして使わせていただいている。また本書では便秘改善の方策としてペパーミントウォーターの紹介がある。植物性乳酸菌の内容から脱線しているが、作り方まで記されており、便秘に効果的らしい。講義で紹介したところ学生が製法をメモしており、若年層も毎日快腸は興味あることのように、全体を通じてやや退屈に感じた部分は第2章である。この章は腸の機能や免疫系の解説に費やされているが、生物学を学んだことのある読者にとっては周知の内容が多い。ただこれはあくまで我々にとってであり、日頃、生化学や微生物学と無縁な方にとっては大切な情報であろう。

本書は、総じて読者を惹きつける植物性乳酸菌の内容が盛り込まれており、微生物学を専門とする研究者にとっても楽しめる一般書である。特に大学において講義を担当される方々にとって、講義中の小ネタ（四方山話）を得るには格好の書物だ。ご同輩の方にも一読をすすめたい。

（関西学院大学 藤原 伸介）