

＜目的＞ 茨納豆は大豆を15%食塩水で仕込み 豆の形を残したまま乾燥させた発酵食品である。これは普通には *Aspergillus* を麹として用いているが、寺においては首ながらのムロに付着している菌を利用して特に麹を用いていない。この製造法のちがいによってどのような微生物が分布しているか比較した。又香気成分(アルデヒド、エステル、アルコール)揮発酸のちがいもしらべた。

＜方法＞ 茨納豆は 大福寺、ヤマヤ、法林寺の3種を用いた。微生物は みそ、しょうゆの選抜分離培地を用い、一般細菌、麹菌、酵母、一般乳酸菌、耐塩性乳酸菌等についてコロニーを計数した。香気成分、揮発酸は ガスクロマトグラフィーによった。

＜結果＞ (1) 麹を用いた茨納豆は 主として *Aspergillus* が多く *Rhizopus* も含まれていた。首ながらの寺での製造法においては *Rhizopus* が *Aspergillus* とともに多かった。乳酸菌は いずれにも多く *Streptococcus faecalis*, *Pediococcus halophilus* を検出し 中でも *Pediococcus halophilus* が多かった。

(2) 香気成分の丁セトアルデヒド、エチルアルコールは共通に多く 麹を加えた方には 酢酸イソブチルが特に多く見い出された。その他 イソブチルアルコール、アセトイン、テトラヒドロフルフラール、酢酸エチル、イソアミルアルコール、フルフラール、カプロン酸エチル、オクチルアルコール等が見い出された。

(3) 揮発酸は 共通には 酢酸、プロピオン酸、酪酸が含まれ、首ながらの寺で作った茨納豆に ギ酸、アセトイン、イソバレリアン酸が見い出された。