

○吉村美香<sup>\*</sup>、長野宏子<sup>\*\*</sup>、大森正司<sup>\*</sup>  
 (\*大妻女子大、\*\*岐阜大)

〔目的〕人間はこれまでに多くの発酵食品を作りだしてきたが、それらには先人の知恵が活かされた優れたものが多く、日本はもちろんのこと、東南アジアにも数多く存在する。材料としては、肉・魚・乳・大豆・茶などが利用されて発酵食品となり、これらは東南アジアの各地において、呼称は異なるがほぼ同様の加工法のものが存在する。今回はその中から肉の発酵食品である「酸肉」に注目した。この酸肉とは豚肉をバナナの葉で包んで一定時間放置すると、未加熱でそのまま食べられるという食品である。その理由としては酸肉製造過程で乳酸菌が急増し、そのために肉質のpHが低下する。次いで肉に存在する酸性プロテアーゼが作用して肉タンパク質が分解することに由来することを認め、報告してきた。本研究ではもう一つの理由として、酸肉に存在する微生物が製造段階で増殖し、様々な抗菌性を有する物質を産生するためではないかと仮定し、実験を行った。

〔方法〕①試料；ベトナム、ミャンマー、タイの市場で市販品を購入した。②試料より各種選択培地を用いて微生物を分離・同定した。③分離・同定した細菌の抗菌性について阻止円法により検討を行った。④③の結果より溶媒分画、ゲル濾過などにより抗菌性物質の検討を行った。

〔結果〕①*Lactobacillus plantarum*、*Pediococcus pentosaceus*等の細菌が分離・同定された。②*L. plantarum*において*Staphylococcus aureus*、*Escherichia coli*に対する抗菌性が認められた。③抗菌性物質の溶媒分画を行ったところ、水溶性画分に活性が認められた。