

1 Ea-10 ミャンマーにおける伝統的発酵麵の製造と一般成分について

○関 宏美*、加藤みゆき*、長野宏子*²、阿久澤さゆり*³、池田昌代*⁴、
大森正司*⁴ (*香川大教育、*²岐阜大教育、*³東京農大、*⁴大妻女大家政)

(目的) これまでに演者らは、ベトナムの伝統的発酵麵のブンについて、製造中の微生物が米の成分にどのように影響しているか、澱粉の性状に影響しているかについて報告してきた。今回は、ミャンマーにおける発酵麵について、その製造方法及び一般成分について検討したので報告する。

(方法) 試料としての発酵麵は、1996年からの現地調査と2000年1月、8月、12月のミャンマー各地における聞き取り調査を行い、製造方法や食べ方の調査を行った。一般成分については、原料の米と発酵麵について次の項目を測定した。①常法に従って、水分、灰分、粗脂肪、蛋白質含有量を測定した。②高速液体クロマトグラフにより、有機酸含有量を測定した。

(結果) ①ミャンマーにおいて発酵麵はモヒンガーと呼ばれていた。地域によって製造方法は異なり、地方では伝統的な方法で行われていたのに対し、ヤンゴン等都市部では機械による製造が行われていた。②成分分析の結果については、水分、灰分、蛋白質含量については、原料米よりモヒンガーの方が少なく、特に粗脂肪含量の減少が著しかった。