

「くさい」はうまい！？

～食品製造シリーズ②～

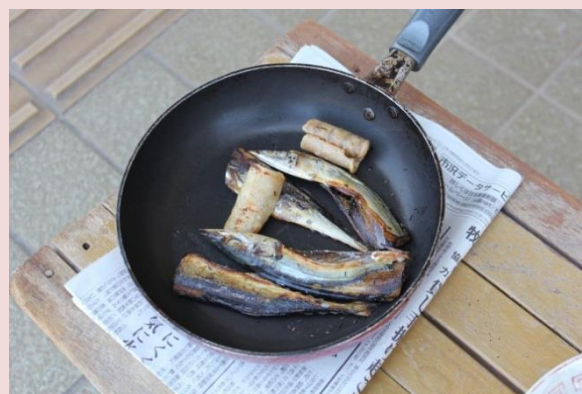
4月30日（木）、生産科学系列3年生「野菜」、2年生「食品製造」合同で、発酵食品の単元として、一風変わった発酵食品の観察と試食を行いました。

「発酵食品」とは、農産物・畜産物・水産物を微生物の働きを利用して原料の姿とは異なった特色ある食品につくりかえたものですが、その過程で独特の臭いを発するケースもあります。

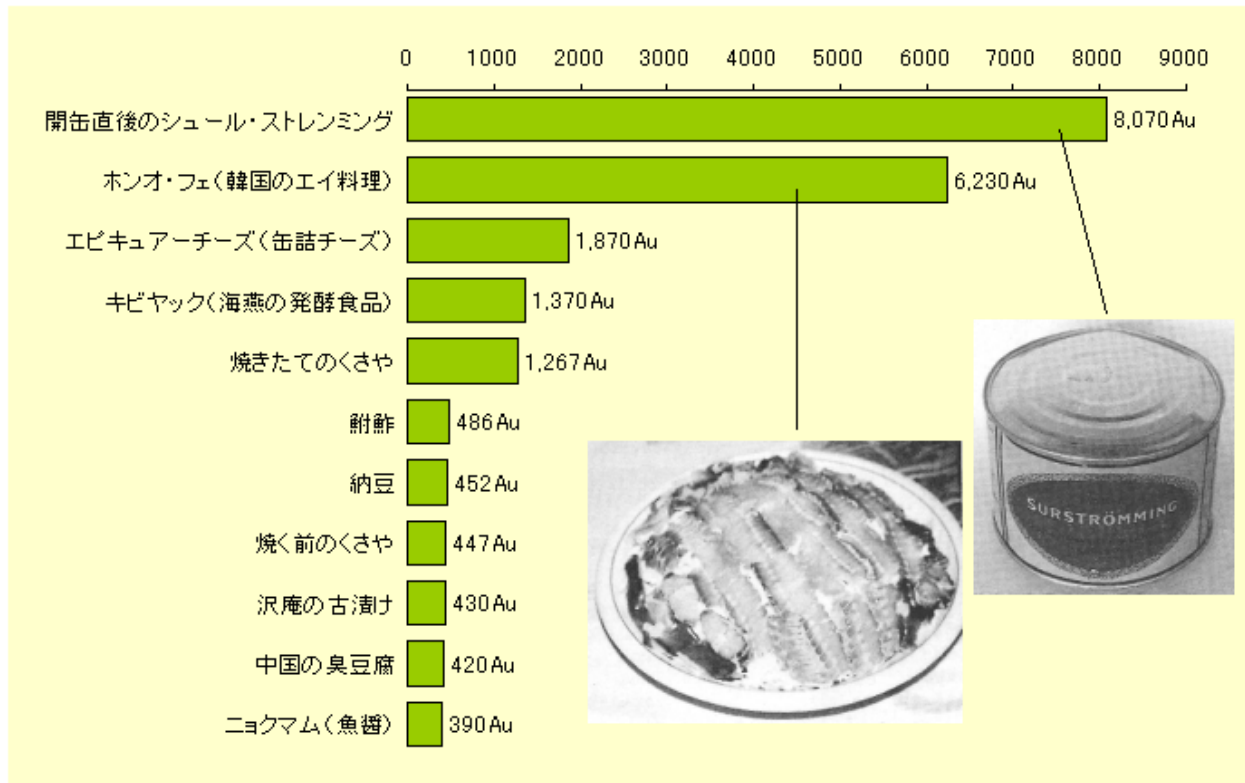
今回用意した発酵食品は、①納豆 ②くさや（そのまま） ③くさや（焼いたもの） ④臭豆腐 ⑤鮎寿司 ⑥シュールストレミング（世界一臭いと言われているスウェーデンのニシンの缶詰）＋（カメムシ）の6種類です。

いずれも強烈なおいを発する発酵食品ばかりですが、「くさい」はうまいかまずいかのどちらでしょう？これらの食品は農場にありますので、興味・関心のある方は農場までお越しください。

また、この内容は出前授業のメニューにもなっています。



臭い食べ物ランキング



(注) Au=アラバスター単位(臭みの強さを計る機械の単位)

(資料) 小泉武夫「発酵は力なり」NHK人間講座、2002年