

東奥日報

2022年(令和4年)4月27日(水曜日) (14)

星野 保 八工大工学科生命環境科学コース教授



かつては早春の風物詩

はじめまして！ 八戸工業大学の星野保です。と言っても、自己紹介に写真が付くように私は無名の菌学者だ。雪の下で芝などを枯らす雪腐病菌、特にガマンホタケを長く調べている。3年前に、雪の積もる研究環境を求めて八戸に転職した。

大変残念だが、私の大好きなガマンホタケは、世間で小さく地味な菌と扱われており、学生の反応もいまいちだ。このため、より身近で寒さに強い菌で彼らを釣ることを画策し、探してみると、良い素材が見つかった。それが味噌玉に発生する菌だ。ふた昔前、南部地域では、家で味噌を造

<1>味噌玉の季節



る際、ゆでた大豆をつぶしてまとめた後、軒先にひと月ほど吊した。これが味噌玉だ。この工程で味噌玉は乾燥し、表面にひびが入る。ここに「天然の麹菌」と称されるカビが付く。その後、うるかしたものを砕いて、塩水と共に樽に仕込む。3年ほどで味噌になる。

軒先の味噌玉は早春の風物詩とされたが、現在ほとんど見られない。これは1970年代、味噌玉から分離された青カビに発がん性物質が確認されたことによる。4月下旬ごろが、樽

マとしたのは、餅が個別包装され、ブルーチーズが食卓に上る現在なら「天然の麹菌」について以前とは違う切り口もあると考えたからだ。下北半島の東通村は、今も味噌玉を吊す地域だ。役場の協力を得た調査も今年で3年目になる。



写真上は乾燥中の味噌玉。2021年4月5日。写真下は水に浸す前の味噌玉の断面。矢印で指した位置などに青カビが見える。21年5月15日(いずれも東通村・吉田キヨセさん宅)



△ほしの・たもつ 1966年、東京都生まれ。名古屋大学大学院農学研究科退学。博士(農学)。産業技術総合研究所北海道センターなどを経て2019年4月、八工大教授に。今年4月から工学科工学科長。日本菌学会幹事員。

に仕込む時期がらう。乾燥した味噌玉には、様々なカビが付いている。これを分離し、遺伝子を調べると面白いことが分かってきた。青カビが最も多く、その中でも数多いのがカマンベールチーズの原種に当たる系統だ。そして、この菌は、味噌玉造りを再開した岩手県宮古市や、味噌玉を実験的に再現した八戸市でも見られた、大豆好き菌だ。また、白い菌糸のケカビの仲間も多い。これは、中国の発酵食品である腐乳に使用されている(ここでテンペに使用されるクモノスカビが得られ

ば最高だが、世の中そう簡単ではない)。これらは、長らく人が食べてきた菌だ。麹菌とは異なるが、それなりに安全な菌だと思う。今後、これらを地域の資源とし、その利活用を検討したい。伝統をつなぎながら、新たな形も見せたいと考えている。

◇ カビやキノコの菌類、乳酸菌など細菌を調査研究している八工大工学科生命環境科学コースの星野保教授と本田洋之講師が、本県に関する身近な菌の話題を寄稿する。

※月1回掲載します。

※ 「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」