

# 東奥日報

2022年(令和4年)9月28日(水曜日) (16)



本田 洋之 八工大工学科生命環境科学コース講師

## “常識外れ”の発酵食品

は「ごど」と同じだが水分が少なく、納豆の味わいが強い。このように類似の食べ物があり、「ごど」は納豆に近い「なめ味噌」という位置づけの食べ物と考えられる。

十和田で現在「ごど」を作っている人に話を聞いて、正しい作り方という

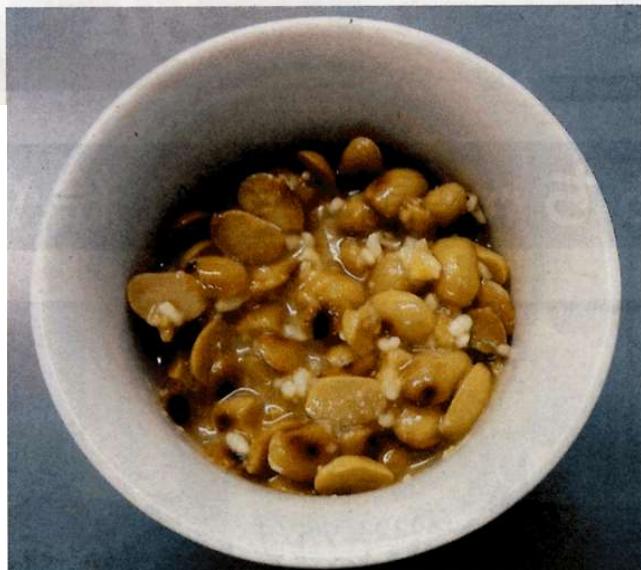
いて回ったのだが、作り方はないようだ。

研究室で実際に「ごど」を調べてみると、乳酸菌が「ごど」に移行しているらしい。その遺伝子を調べたところ、ロイコノ

トの中にはないが、野

沢菜漬け、赤かぶ漬けなどの漬物からも分離されることがある。あまり知られていないが、実は日本人とは長い付き合いのある乳酸菌なのである。

前回(7月)の記事に



十和田市の家庭で作られている「ごど」

農山漁村文化協会発行の「聞き書きふるさとの家庭料理」によると、「ごど」はしおらの実、ひしおなどとともに「なめ味噌」(「ほんのおかずとして食べる味噌」)に分類されている。

一方、山形県の米沢には「ごど」に似た雪割納豆がある。五斗(ごと)納豆とも呼ばれ、原材料

十和田市の一部の家庭では、大豆の発酵食品「ごど」が作られている。「ごど」とは、簡単に言えば大豆から納豆を作り、米麹と塩を混ぜ熟成させたものである。最近はテレビやSNSで取り上げられたこともあり、ご存じの人も増えていると思

う。

農山漁村文化協会発行の「聞き書きふるさとの家庭料理」によると、「ごど」はしおらの実、ひしおなどとともに「なめ味噌」(「ほんのおかずとして食べる味噌」)に分類されている。

一方、山形県の米沢には「ごど」に似た雪割納豆がある。五斗(ごと)納豆とも呼ばれ、原材料

これらは「ごど」の由来、日本酒造りに関わる園である。生酛といつ昔ながらの日本酒の製造工程では、乳酸菌に乳酸を作らせpHを下げるにより雑菌を抑制する。

「サケイ」という学名は日本語の酒(さけ)から

名付けられたものであ

る。

さらに、ロイコノスト

い。

※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」