

## 日本の発酵食品の維持・発展に資する 発酵食品データベースの公開

和食文化の重要な要素である日本の伝統発酵食品（味噌、醤油、納豆、漬物、酒等）は、変化に富んだ気候風土と日本人の究極を求める民族性により、長い年月をかけて多様で高品質なものに進化してきました。しかし、この約 100 年間に、戦争、高度経済成長、食の欧米化といった大きな社会状況の変化のために、その特長が失われてきています。そこで、広く発酵食品関係者に利用してもらい、将来にわたる発酵食品の維持・発展のために、散逸しつつある過去の様々な情報を収集し、さらに、現在ますます増加を続ける科学的知見も加えた「発酵食品データベース」を構築・公開しました。

### ☆ 技術の概要

1. 主に日本の発酵食品に関する情報にアクセスするための統一的な入口（ポータルサイト）として利用できるデータベースです。検索したデータについてさらに詳細な情報を収集するために、様々な項目にリンクが付与されているほか、データベース内の関連する文献や問合せ先の情報を得ることができます。
2. 収録するデータの種類の、発酵食品とその派生製品や抽出物、発酵微生物、原材料、関連する食文化がメインで、文献と問合せ先に加え、画像等、これらに属さないデータも収録されています（図 1）。
3. データベースの操作に慣れていない利用者のために、ボタンのクリックを基本とした操作と、一覧と単票を対にした画面表示（図 2）による、わかりやすいユーザインターフェースを装備しています。



図 1 タイトル部分



図 2 データ表示部分の例

### ☆ 活用面での留意点

以上の成果は「発酵食品データベース」 <https://ffdb-web.dc.affrc.go.jp> にて公開しています。詳しくは、農研機構食品研究部門食品醸造微生物ユニット（TEL：029-838-8077）にお問い合わせください。

（農研機構 食品研究部門 曲山幸生、楠本憲一）