

国立大学法人奈良先端科学技術大学院大学・先端科学技術研究科・渡辺大輔准教授が、製法の異なる市販のウリの奈良漬4種に含まれる微生物を解析したところ、奈良漬を構成する細菌は、製法により大きく異なることがわかりました。例えば、奈良漬CではLactobacillaceae科乳酸菌（特に、*Fructilactobacillus fructivorans*）が、大半を占めていました。

全細菌に占める
Lactobacillaceae科乳酸菌の割合



この結果が意味するところは、今後の研究により解明される可能性がありますが、Cに多く見られた乳酸菌の一種 *Fructilactobacillus fructivorans* が、奈良漬の何かの（熟成度、おいしさ、本格度、正統度など）科学的マーカーとなる可能性があります。

【奈良漬Cが奈良屋本店の奈良漬となります。】

上記の研究結果は2023年10月の「令和5年度日本醸造学会大会」において発表されます。

奈良漬に多く含まれる乳酸菌は腸内細菌としても存在し、乳酸を生成して消化に良好な腸内環境を整え、悪玉菌の繁殖を抑える効果もあるそうです。貝類のうま味成分であるコハク酸を生成する乳酸菌も豊富です。腸内で乳酸菌の餌となる食物繊維そのものを摂取する奈良漬は美味しい健康食品といえそうです。

近畿大学農学部教授 種坂英次

近年、腸内細菌の重要性が注目されているところです。過敏性腸症候群などの消化器疾患に対する改善効果だけでなく、コレステロールの低下や免疫機能を高めがんを予防するなど、様々な働きがあると言われています。それには、大腸菌など悪玉菌の繁殖を抑え、腸内細菌のバランスを取る役割を果たしている乳酸菌の役割が非常に重要です。また、経口で摂取する場合には、乳酸菌が生きて腸に到達できるある程度以上の量が必要です。伝統的製法による奈良漬に良質な乳酸菌が多量に含まれていることは、食することにより内より健康を保つ、まさに“医食同源”と言えます。

医療法人 広和会 院長 山下 豊

「今回の研究データによって、弊店の奈良漬は他社様の奈良漬と比較して、乳酸菌の量が圧倒的に多い事が判明しました。

奈良漬には約 1200 年もの歴史があるといわれています。

先人達は上記のようなデータを知る由もなく、何らかの「経験則」を以て、長きに渡って、製造されて来たのではないかと考えております。

現代の科学を以て、伝統的手法で製造された奈良漬が、何故、人々に食べ続けてこられたのか、という奈良漬の「不思議」が少しでも解明されることを期待しています。

奈良屋本店は従来からの製法を守り続けながら、時にはその時代が求める「食のニーズ」に応えるべく、更に次世代へ継承可能なサステイナブルな事業を続けて行く所存ですので、今後ともご愛顧を賜りますよう、宜しくお願いたします。」

奈良屋本店 代表 増田幸彦