

# いずしづくりの伝統を後世に 安全性の確保を研究

## 町伝統食品活用研究事業

只見町伝統食品活用研究事業  
委員会（鈴木純委員長）は1月  
19日、只見地区センターでハヤ  
のいずしの試食会（官能評価）  
を開きました。今年度は養殖ハ  
ヤと田子倉湖産ハヤを使い、木  
製樽とステンレス樽で漬けた場

合の比較を研究しました。  
委員会は平成18年から、近藤  
榮昭郡山女子短期大学教授の  
指導を受け、すし漬の衛生的  
な漬け込み方法の確立を検討、  
マニュアルの作成にむけた取り  
組みをしてきました。

平成18年度は伝統的な漬け方  
について情報を集め、研究しま  
した。平成19年度は大量に漬け  
た場合と少量で漬けた場合、ま  
た6ヶ月漬けた場合と3ヶ月漬  
けた場合の漬け込み期間の比較  
研究をしました。

委員会による3年間の試験製  
造では、ポツリヌス菌検査の結  
果、いずれも嫌気性菌の生育が  
見られず、ポツリヌス菌はありま  
せんでした。

しかし試験製造と、一般家庭  
での製造では、作る環境や設備  
が違うため、すべてのいずしが安  
全ということではありません。

伝統食であるいずしは、冬季  
の保存食として親しまれていまし  
たが、昭和52年に町内でいずし  
を食べたことによるポツリヌス中  
毒事件が発生し、南会津保健所  
では、現在も家庭でいずしを  
「つくらない」、「食べない」、「人  
にあげない」という三ない運動を  
おこなっています。

委員会では、先人が築いた食  
文化を絶やすことなく町の財産  
にしたいと考えています。安全な  
製造方法を確立し、誰もが安心  
して食べることができるいずしづ  
くりを後世に伝えるため、委員  
会では今後も研究していきます。

