

健康な糠床は乳酸菌と酵母菌の世界

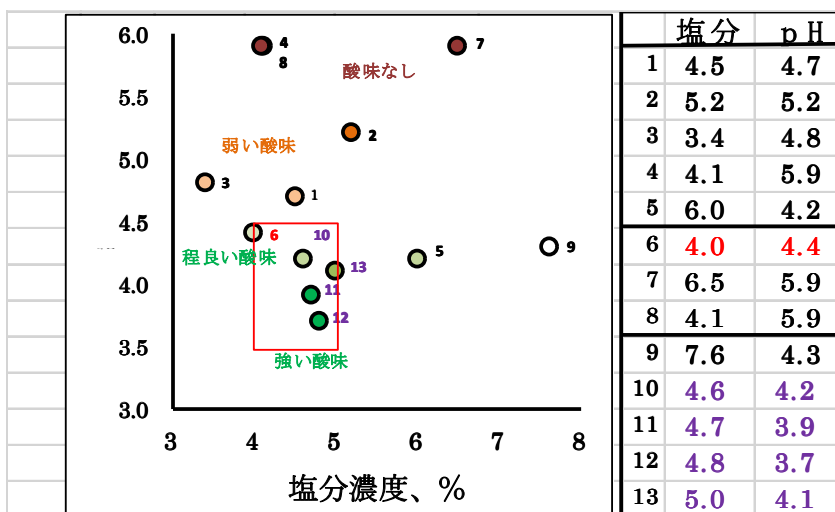
適度な塩分（約5% 対糠床重量：海水3.5%）と、適度な酸味（pH 3.5～4.5：5%ミツカン酢pH 3.2）の維持で実現。塩と酸に弱い土壌細菌（悪臭原因）を抑制。

発酵には適度な水分（55～65% 対床重量）が必須。

香辛料の過剰添加は発酵を疎外。

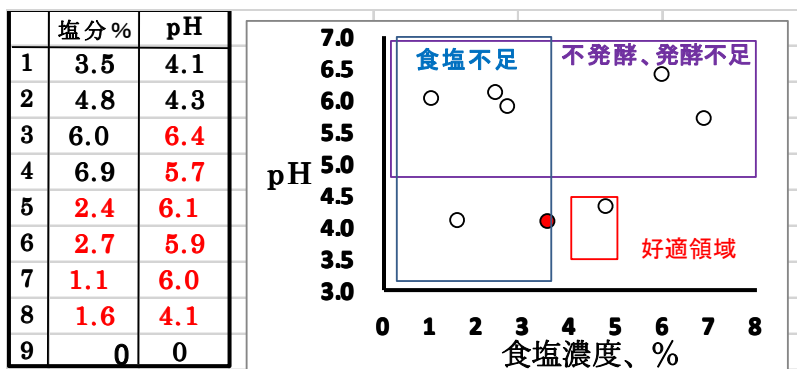
2つのグラフは糠床健康診断の事例。最初のグラフは、初期の頃の研究会会員の床の塩分と酸味の分布ですが、赤枠内の好適領域から出ている方々があります。次のグラフは、2015年11月開催の発酵ジャパン来場者（事前希望者）の健康診断。矢張り赤枠から出た方が少なくありません。北九州小倉は糠床発祥（細川家史料より）の地だが、糠床の扱い方が正しく伝承されていなく、危機感を覚える。以上を参考に、糠床を後世に伝承しよう。当研究会では糠床の塩分、pH測定サービスをしています。

糠床健康診断 (発酵ジャパン 2015、研究会会員)



研究会会員の糠床診断 (2015.10.11)

好適領域: 塩分4-5%、pH 3.5-4.5



発酵JAPAN in 九州-2015 来場客の糠床診断