

世界で食べられている臭い食べ物ベスト5



東京聖栄大学・生化学研究室：國藤玲那 熊谷沙璃菜 小島華奈 関根茉奈 萩野由唯 町田なつ子

※Au(アラバスター)：におい成分の成分量の単位で臭いを客観的に数値とせて表したものの。



引用：happyilic.net

シュールストレミング 1位
主にスウェーデンで食べられている缶入り食品。ニシンを塩漬けにして缶の中で発酵させた漬物の一種。
シュールストレミングの材料であるニシンはバルト海北部で豊富に獲れたが、当時は保存に必要な塩が貴重であったため、固形の塩ではなく薄い塩水に漬ける保存方法が採られたのがきっかけ。その匂いは8070Auあり野球部の練習後のストッキング(420Au)の19倍以上の臭さである。食べ方：日本ではそのまま食べられているが、現地では単体で食べるのではなく、骨から身を外し、じゃがいもやスライス玉ねぎ、トマトなどをクラッカーやパンに乗せて食べるのが一般的。



引用：messiahworks.com

ホンオフェ 2位
ホンオフェとは韓国料理のひとつで、ガンギエイの刺身、あるいは切り身を壺などに入れ発酵を促進させた食品。エイの身に含まれる尿素などが加水分解されてアンモニアが発生して出来る。発酵が進むにつれて身が柔らかくなり、美味とされる。食感はコリコリとして風味はさっぱりとしたものが多い。その匂いは6230Auで、アンモニア臭が非常に強い。食べ方：日本ではそのまま醤油に付けて食べられているが、現地ではキムチの上に豚肉とホンオフェを敷いて包んで食べるサムブが一般的。

引用：
<http://kawabo.com/>



エピキュアチーズ 3位
エピキュアチーズはニュージーランドのオセアニア産の缶詰チーズで、その臭さは1800Au。どのチーズよりも臭いに凄みを帯びている。缶の中で3年間熟成を行うため乳酸菌発酵に伴う炭酸ガスや硫化水素などにより缶詰は膨満し破裂しそうな形状を呈する。味は酸味が強くコクがある。しかし、ここ数年間でエピキュアチーズの製法に変化が見られ、臭いがあまりないものが流通している。食べ方：これは日本も現地も同じで、アルコールやパンと一緒に食べたりと人気のある食材である。



キビヤック 4位
カナダのイヌイット民族やアラスカ州のエスキモー民族が作る伝統的な漬物の一種の保存食。臭気指数 1370Au。内臓を調味液としても使用し、北極地帯では貴重なビタミン源である。生の海鳥(ウミスズメ類)をアザラシのお腹に詰め込み、土壌に長期間埋めて作る。非常に濃厚な鶏肉の味で強烈な刺激臭がある。食べ方：現地では発酵して液状になった内臓を肛門から吸ったり、肉や脳みそも食べる。

引用：
matome.naver.jp



くさや 5位
くさやは干物の一つで、伊豆諸島の特産品として知られている。長く保存するために、桶の中の塩水に漬け込んで干物にする。一度使った塩水に塩を足し何度も漬け込みを繰り返すことで発酵が促され、独特な香りと味をもったくさや液となる。くさやの液は発酵菌によってくさや独特の風味が作られている。くさや液の中に加えるのは塩だけになる。原料の魚を鮮度の良いうちに開き内臓の除去をした後、清水で十分に洗い血抜きをし、水分をよくとったくさや液に一晩漬けて、漬けたものを清水で綺麗に洗い、天日干しで1~2日、冷風乾燥機で2日ほど乾燥させ出来る。臭いは加熱前に比べて加熱後のくさやの方が臭い。焼きたてのくさやが1,267Au、加熱前は447Auである。食べ方：加熱して食す。

引用oisiso.com

