

**主催：**日本生物工学会九州支部

**共催：**別府大学食物栄養科学部

九州支部主催の市民フォーラムを、下記の通り別府大学で開催致します。発酵・醸造産業が盛んな大分県において、県を代表する発酵食品会社から講師をお招き致します。このフォーラムを通して、微生物による発酵・醸造の神秘性やものづくりの楽しさと、発酵食品の持つ機能性食品としての一面を大分県の皆様に知ってもらうことを目的としています。

<b>日時</b>	2011年8月20日（土） 13:00-16:30
<b>場所</b>	別府大学 メディアホール
<b>対象</b>	一般、学生（高校生、大学生ほか）
<b>参加費</b>	無料
<b>プログラム</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「別府大学発酵食品学科における発酵微生物の研究」 ……別府大学 准教授 <b>林 毅</b></li> <li>・「麴の魅力」 ……有限会社糀屋本店 九代目麴師 （別府大学発酵食品学科1期生）<b>浅利 良得</b></li> <li>・「大分県産ワインの魅力」 ……安心院葡萄酒工房 ワイン醸造課長 <b>古屋 浩二</b></li> <li>・「日本一の大分麦焼酎の魅力と副産物の高度利用」 ……三和酒類株式会社 専務 <b>下田 雅彦</b></li> <li>・「醤油製造の最前線」 ……大分醤油協業組合 理事工場長 <b>堺 留夫</b></li> </ul>
<b>問合せ先</b>	別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 （問合せ：古川） Tel: 0977-66-9630 Fax: 0977-66-9631 E-mail:

[▶九州支部Topへ](#)