

－醸造とスローフード微生物－

醤油、味噌、清酒、納豆などは、わが国が世界に誇るスローフードと言うべき発酵食品です。すばらしい発酵食品を造り出す酵母、麹菌、納豆菌などの発酵微生物－スローフード微生物は、私たちが祖先から受け継いだ財産であります。分子生物学などがめざましく発展している今、私たちは最新の科学技術をもって、発酵微生物を再評価し、その未知の働きを知り、新たな利用に結びつけることを目指しています。この度は、醤油、味噌、清酒に関わる微生物や発酵食品の機能性についての講演会を開き、情報交換の場といたします。

日本生物工学会スローフード微生物工学研究部会
協賛：フードフォーラムつくば、食品総合研究所

日時：平成20年2月19日（火）14：00～17：15

場所：独立行政法人農研機構 食品総合研究所 講堂

開会14:00

14:00～14:05

挨拶 （スローフード微生物工学研究部会会長・東北大学大学院・伊藤義文氏）

講演

14:05～15:05

（1）醤油の製造方法と微生物 （キッコーマン株式会社・樋口猛氏）

15:05～15:15休憩

15:15～16:15

（2）味噌と機能性研究 （食品総合研究所・柏木豊氏）

16:15～17:15

（3）花酵母の分類学的性質と醸造特性 （東京農大短期大学部・木下（小室）友香理氏）

閉会17:15

講演終了後、交流会を予定しています。

[▶スローフード微生物研究部会のページに戻る](#)