

微生物共生活用醱酵研究部会の趣旨に沿う文献のうち、Pubmedなどの公的データベースで検索しにくいものを集めました。伝統発酵微生物の研究を行う方にご活用いただければと思います。

雑誌 タイトル 著者 文献情報

1. 日本醸造学会誌：旧式焼酎醸造の微生物学的研究（3）仕込過程中の微生物相変遷—生白糠麴・生白糠…玉岡 寿・田辺 幾之助・大林 晃・松村 悦男・小林 武一 1971年9号 66 893~896
2. 日本醸造学会誌：旧式焼酎醸造の微生物学的研究（1）仕込過程中の微生物相変遷—米麴・甘藷…玉岡 寿・田辺 幾之助・大林 晃・松村 悦男・小林 武一 1971年8号 66 810~815
3. 日本醸造学会誌：旧式焼酎醸造の微生物学的研究（2）仕込過程中の微生物相変遷—米麴・生白糠…玉岡 寿・田辺 幾之助・大林 晃・松村 悦男・小林 武一 1971年8号 66 816~818
4. 日本醸造学会誌：中国曲中の微生物について…柳田 藤治 1990年2号 85 82~89
5. 日本醸造学会誌：中国曲の微生物菌数と分離カビの酵素活性及び同定試験…小泉 幸道・舘 博・村 清司・岡田 早苗・新村 洋一・柳田 藤治 1989年5号 84 341~344
6. 日本醸造学会誌：中国曲から分離した酵母と乳酸菌の同定…村 清司・岡田 早苗・小泉 幸道・舘 博・新村 洋一・柳田 藤治 1989年5号 84 345~348
7. 日本醸造学会誌：東南アジアの発酵飲食品…緒方 浩一・和泉 好計 1973年8号 68 589~594
8. 日本醸造学会誌：日本民族と醸造食品…坂口 謹一郎・桜井 芳人・菅間 誠之助・鈴木 明治・暉峻 康隆・中野 政弘・外池 良三 1973年1号 68 10~16
9. 日本醸造学会誌：日本民族と醸造食品余話…坂口 謹一郎・菅間 誠之助・進士 慶幹・神保 五彌・桜井 清彦・今枝 愛真・外池 良三 1973年12号 68 877~881
10. 技報堂出版：食品微生物学ハンドブック…宮尾茂雄1995
11. 日本醸造学会誌：泡盛もろみ中の乳酸菌…百瀬 洋夫・内山 奈々・藤倉 寛子 1997年6号 92 452~457
12. 日本醸造学会誌：生もと系酒母より分離した桿状乳酸菌…百瀬 洋夫・藤倉 寛子 1996年11号 91 834~837
13. 日本醸造学会誌：生もと系酒母より分離した球状乳酸菌…百瀬 洋夫・鎌尾 敦子 1993年1号 88 76~80
14. 醱酵工学会誌：生もと中の乳酸菌に由来するテイコ酸の α 化米溶解促進作用機作：生もと中の乳酸菌の清酒醸造に及ぼす影響(第2報)…溝口 晴彦, 鶴本 真人, 古川 彰久, 川崎 恒 69(4), 219-224, 1991-07-25
15. The Journal of General and Applied Microbiology: 1956 Hiochic acid, a new growth factor for

Lactobacillus homohiochi and Lactobacillus heterohiochi …Tamura G., 1956, 2, 431-434

16. Applied and Environmental Microbiology: Production of Mevalonic Acid by Fermentation” …Gakuzo Tamura, Kunio Ando, Kenjiro Kodama and Kei Arima, 1968 July; 16(7): 965-972
17. Nederlandsch Melk- en Zuiveltijdschrift: Yoghurt. 1. Symbiosis and antibiosis in mixed cultures of Lactobacillus bulgaricus and Streptococcus thermophilus …PETTE, J. W.; LOLKEMA, H.,1950 Vol. 4 pp. 197-208
18. J. Neth. Milk Dairy J: Symbiosis in yoghurt. I. Stimulation of Lactobacillus bulgaricus by a factor produced by Streptococcus thermophilus …Galesloot, THE, 22, 50, 1968
19. 日本醸造学会誌：清酒・焼酎醸造における難培養・複合系微生物…北垣 浩志・山崎 眞狩・北本 勝ひこ2004年11号 99 767～772
20. CMC出版：醸造にかかわる難培養・複合系微生物 …北垣 浩志・北本 勝ひこ
21. 日本農芸化学会誌：酒母より分離せる乳酸菌の研究 …片桐 英郎1934
22. 日本農芸化学会誌：酵母の凝集形成に関する研究 …工藤四郎1952
23. 日本農芸化学会誌：火落菌の新生育因子Hiochic Acidに関する研究 …田村 学造1958,32,701-706
24. 化学と生物：清酒泡なし酵母 …布川弥太郎1973
25. 日本醸造学会誌：もと中に於ける清酒酵母の発育と乳酸菌又は乳酸との関係…江田 謙治郎1908年5号,3,32-39
26. 日本醸造学会誌：日本酒製造上乳酸菌又は乳酸応用の価値…江田 謙治郎1909年6号,4,20-27
27. 日本醸造学会誌：乳酸の製造に就て（乳酸菌）…田所 哲太郎1913年3号8 48～62
28. 日本醸造学会誌：乳酸菌に関する2～3の調査（酸・フーゼル油）…善田 猶蔵1913年5号8 1～9
29. 日本醸造学会誌：乳酸菌の培養基と其の生命…高橋 偵造1916年3号11 1～3
30. 日本醸造学会誌：火落性乳酸菌に就て…高橋 偵造1922年1号17 16～19
31. 日本醸造学会誌：醤油醸造に粉末酵母及び乳酸菌類の応用（上）…松本 憲次1924年8号19 15～18
32. 日本醸造学会誌：醤油醸造に粉末酵母及び乳酸菌類の応用（下）…松本 憲次1924年9号19 23～25
33. 日本醸造学会誌：醤油の醸造に乳酸菌の使用法…木下 浅吉1925年8号20 23～24

34. 日本醸造学会誌：乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究（1）…金井 春吉・有松 嘉一・飯田 茂次・水野 仁三郎1932年4号27 23～25
35. 日本醸造学会誌：乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究（2）…金井 春吉・有松 嘉一・飯田 茂次・水野 仁三郎1932年4号27 26～32
36. 日本醸造学会誌：乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究（3）…金井 春吉・有松 嘉一・飯田 茂次・水野 仁三郎1932年5号27 18～24
37. 日本醸造学会誌：乳酸菌応用酒母製造方法に関する研究（4）…金井 春吉・有松 嘉一・飯田 茂次・水野 仁三郎1932年7号27 10～19
38. 日本醸造学会誌：沢庵漬糠中に於ける乳酸菌 …宮路 憲二・都築 三男1934年3号29 29～35
39. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究 …久富 鉄也・阿久津 富郎・外池 良三・百瀬 洋夫1963年7号58 647～653
40. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究（3）多酸もろみより分離した乳酸菌（1） …久富 鉄也・阿久津 富郎・外池 良三・百瀬 洋夫1963年7号58 647～653
41. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究（4）多酸もろみより分離した乳酸菌（2） …外池 良三・百瀬 洋夫・椎木 敏・前川 季義1963年9号58 904～908
42. 日本醸造学会誌：みその乳酸菌について …伊藤 寛1963年12号58 1159～1163
43. 日本醸造学会誌：多酸^①より分離した一乳酸菌の生態 …芦沢 長1964年5号59 437～441
44. 日本醸造学会誌：麴に付着している乳酸菌計数のための選択培地 …百瀬 洋夫 ・外池 良三1964年4号59 368～369
45. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究（6）酒母中の乳酸菌の動向 …久富 鉄也・百瀬 洋夫・前川 季義・外池 良三1964年11号59 1006～1009
46. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究（5）多酸もろみより分離した乳酸菌（3） …外池 良三・百瀬 洋夫・久富 鉄也1964年2号59 165～169
47. 日本醸造学会誌：山廃酒母に於ける微生物学的研究（8）酵母・乳酸菌・硝酸還元菌の混合培養と亜硝酸の作用 …芦沢 長・斉藤 孔男1965年1号60 69～72
48. 日本醸造学会誌：清酒もろみの腐造に関する研究（7）もろみ中の乳酸菌の動向 …小林 信也・小泉 隆司・百瀬 洋夫・外池 良三1965年6号60 539～542
49. 日本醸造学会誌：山廃酒母に於ける微生物学的研究（10）球状乳酸菌と桿状乳酸菌 …芦沢 長・斉藤 孔男・林 光二1965年10号60 900～903

50. The Journal of General and Applied Microbiology: STUDIES ON THE AGGREGATION OF YEAST CAUSED BY LACTOBACILLI …百瀬 洋夫・外池 良三1969, 15 19-26
51. The Journal of General and Applied Microbiology: HIOCHIC ACID, A NEW GROWTH FACTOR FOR LACTOBACILLUS HOMOCHIOCHI AND LACTOBACILLUS HETEROCHIOCHI …田村 學造1956
52. The Journal of General and Applied Microbiology: STUDIES ON THE AGGREGATION OF YEAST CAUSED BY LACTOBACILLI …百瀬 洋夫1969
53. 醗酵工学会誌：酵母を中心とする清酒醸造の微生物管理 …秋山 裕一1978
54. 日本醸造学会誌：第17回醸造に関するシンポジウム 醤油諸味中の微生物間の相互作用・主として醤油酵母の乳酸菌に及ぼす影響について …門脇 清 1985年10号80, 707~709
55. 日本醸造学会誌：中国曲の微生物相と酵素活性 …横山 直行・田中 一良・杜 連洋・荒巻 功・木崎 康造・小林 信也・岡崎 直人 1994年1号89, 72~76
56. 日本醸造学会誌：紅麴（紅曲）と味噌・醤油などへの利用 …伊藤 寛 1994年12号89, 948~953
57. 日本醸造学会誌：中国曲から分離したAbsidia属糸状菌の増殖及び醸造特性 …木崎 康造・山田 健一郎・瀧田 正美・荒巻 功・杜 連祥・岡崎 直人 1995年2号90, 143~150
58. 日本醸造学会誌：中国浙江省龍游県産“烏衣紅曲”の黒麴菌の諸性質 …和久 豊・村井 一郎・鄭 建昌・菅間 誠之助 1996年4号91, 290~292
59. 日本醸造学会誌：中国麦曲の南伝 …劉 少平・張 栄烈 1997年1号92, 57~58
60. 日本醸造学会誌：ケフィール粒と乳酸菌叢 …野 義己 1998年3号93, 176~183
61. 日本醸造学会誌：古式泡盛製造時のシー汁中の微生物相と酵素活性 …角田 潔和・金内 誠・熱田 和史・進藤 斎・吉沢 淑・小泉 武夫 1998年11号93, 897~904
62. 日本醸造学会誌：青ヶ島の芋焼酎製造用粉状麴の製麴特性と糸状菌相（粉状麴に関する研究<第1報>） …岡田 俊樹・前田 安彦・角田 潔和・鈴木 昌治・小泉 武夫 1999年2号94, 150~157
63. 日本醸造学会誌：古式泡盛製法シー汁浸漬液中から分離した α -アミラーゼ生産菌の同定と α -アミラーゼの精製および諸性質 …熱田 和史・大城 勤・塚田 太一郎・森 哲也・角田 潔和・小泉 武夫 2005年2号100, 127~134
64. 日本醸造学会誌：中国餅麴（曲）由来の黒色系糸状菌の分離・同定と特性の解析 …野崎直樹・谷村 健・吉村俊祐・荻窪哲也・甲斐孝憲・林 幸男・水光正仁・小川喜八郎 2009年5号104, 377~386