

伝統醸造食品の微生物共生に関わる重要な論文を年代順に並べました。

1908年

- 江田 鎌治郎: 日本醸造協会誌, 3, 34 (1908). 甌中に於ける清酒酵母の「育と乳酸菌又は乳酸との」係

1909年

- 江田 鎌治郎: 日本醸造協会誌, 4, 20 (1909). 日本酒製造上乳酸菌又は乳酸應用の「値

1922年

- 高橋 偵造: 日本醸造協会誌, 17, 16 (1922). 火落性乳酸菌に就て

1932年

- 吉田 義寧: 醸造學雑誌, 10, 1025 (1932). 糠味噌漬中の微生物に就て
- 金井 春吉ら: 日本醸造協会誌, 27, 23 (1932). 乳酸菌應用酒母製造方法に「する研究 (一)

1933年

- 佐藤 喜吉: 醸造學雑誌, 11, 798 (1933). 醤油醸造に関する細菌の研究(其四): 第2群 通性嫌気性菌
- 石丸 義夫: 日本農芸化学会誌, 9, 1143 (1933). 醤油醸造に「する細菌の研究(承前)

1934年

- 片桐 英郎ら: 日本農芸化学会誌, 10, 942 (1934). 酒母より分離せる乳酸菌の研究第一報 麹液の醗酵生産物の比較

1938年

- 佐藤 喜吉ら: 醸造學雑誌, 16, 677 (1938). 本邦産ウヰスキーに関する研究: 第1報 「中の有機酸 第2報 「中の乳酸菌
- 宮路 憲二ら: 醸造學雑誌, 16, 975 (1938). 酸菜中に於ける乳酸菌

1953年

- Woods D. D.: J. Gen. Microbiol, 9, 151 (1953). The Integration of Research on the Nutrition and Metabolism of Micro-organisms:: The Inaugural Marjory Stephenson Memorial Lecture

1954年

- 坂口 健二: 日本農芸化学会誌, 28, 758 (1954). 醤油細菌の活動に関する研究(第1報)「, 酵母と混在する細菌の生菌数測定法
- Challinor, S. W. et al.: Nature, 174, 877 (1954). Interrelationships between a Yeast and a Bacterium when growing together in Defined Medium

1956年

- 伊藤 雄太郎ら: 醗酵工學雑誌, 34, 18 (1956). 清酒酵母の生理 (第12報): 混合培養に於ける清酒酵母の挙動 (I)

1957年

- 伊藤 雄太郎ら: 日本農芸化学会誌, 31, 779 (1957). 清酒醸造菌類の混合培養に関する研究(第1報)清酒酵母と清酒乳酸菌との混合培養 (I)
- 伊藤 雄太郎ら: 日本農芸化学会誌, 31, 783 (1957). 清酒醸造菌類の混合培養に関する研究(第2報)清酒酵母と清酒乳酸菌との混合培養 (II)

[▶Page Top](#)

1959年

- 大林 晃ら: 日本農芸化学会誌, 33, 839 (1959). 生〇系酒母中の乳酸菌々相を決定する因子

1961年

- Nakamura, L. K. et al.: J. Bacteriol., 81, 519 (1961). LACTOBACILLUS: YEAST INTERRELATIONSHIPS

1965年

- 松山 正宣ら: 醗酵工學雑誌, 43, 807 (1965). 醗酵微生物の混合培養に関する研究: (第1報) 耐滲浸透性乳酸菌および酵母の混合培養について
- 芹沢 長: 日本醸造協会誌, 60, 69 (1965). 山廃酒母における微生物学的研究 (第8報)

1966年

- 好井 久雄: 日本醸造協会誌, 61, 776 (1966). 味噌醸造微生物の働き (I)
- 百瀬 洋夫ら: 日本醸造協会誌, 61, 1037 (1966). 清酒もろみの腐造に関する研究 (第10報)

1968年

- 百瀬 洋夫ら: 日本醸造協会誌, 63, 871 (1968). 清酒もろみの腐造に関する研究 (第12報)
- 百瀬 洋夫ら: 醗酵工學雑誌, 46, 765 (1968). 清酒もろみの腐造に関する研究: (第13報) 腐造乳酸菌と混合培養した清酒酵母の内生呼吸について

1969年

- 百瀬 洋夫ら: 日本醸造協会誌, 63, 682 (1969). 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第1報)
- 百瀬 洋夫ら: 日本醸造協会誌, 63, 686 (1969). 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究 (第2報) 純粋培養菌体の混合による酵母の凝集について
- 百瀬 洋夫ら: 日本農芸化学会誌, 43, 119 (1969). 乳酸菌による酵母の凝集現象に関する研究(第3報)凝集におよぼす諸条件の影響 Momose, H. et al.: J. Gen. Appl. Microbiol., 15, 19 (1969). STUDIES ON THE AGGREGATION OF YEAST CAUSED BY LACTOBACILLI

1970年

- 角野 一成ら: 醗酵工學雑誌, 48, 587 (1970). 清酒酵母の生理的研究 : (第13報) 乳酸による酵母のガス代謝能の消失現象
- 角野 一成ら: 醗酵工學雑誌, 48, 594 (1970). 清酒酵母の生理的研究 : (第14報) 乳酸による酵母のガス代謝能消失にたいする糖の保護作用

1971年

- 玉岡 寿ら: 日本醸造協会誌, 66, 810 (1971). 旧式焼酎醸造の微生物学的研究 (第1報)
- 角野 一成ら: 醗酵工學雑誌, 49, 319 (1971). 清酒酵母の生理的研究 : (第15報) 乳酸による菌体内酵素の不活性化について
- 角野 一成ら: 醗酵工學雑誌, 49, 326 (1971). 清酒酵母の生理的研究 : (第16報) 乳酸存在時の清酒酵母の凝集死滅機構と酒造上の問題点についての考察
- Ouchi, K. et al.: Agr. Biol. Chem., 7, 1024 (1971). Non-foaming Mutants of Sake Yeasts Selection by Cell Agglutination Method and by Froth Flotation Method

1972年

- 大内 弘造ら: 日本醸造協会誌, 67, 54 (1972). 清酒酵母泡なし変異株の新選択法

1973年

- 大内 弘造ら: 化学と生物, 11, 216 (1973). 清酒泡なし酵母

1975年

- 百瀬 洋夫ら, p. 21, 東京大学出版会 (1975). 酵母と乳酸菌の相互作用 (微生物の生態 2)

1981年

- 小泉 幸道ら: 日本醸造協会誌, 76, 206 (1981). 味噌熟成中の酵母と乳酸菌に関する研究

1982年

- 長谷川 要ら: 日本醸造協会誌, 77, 157 (1982). 醤油諸味中の乳酸菌と酵母の関係について
- 高宮 義治: 日本醸造協会誌, 77, 907 (1982). 焼酎膠における生酸菌の分布と性質

1984年

- 稲森 和夫ら: 日本農芸化学会誌, 58, 771 (1984). 醤油乳酸菌と酵母の相互作用

1985年

- 山本 泰ら: 日本醸造協会誌, 80, 411 (1985). 低食塩味噌醸造中の乳酸菌と酵母の動態
- 長谷川 要ら: 日本醸造協会誌, 77, 157 (1982). 醤油諸味中の乳酸菌と酵母の関係について
- 円谷 悦造ら: 日本醸造協会誌, 80, 200 (1985). 福山米酢の発酵から分離した酵母, 乳酸菌, 酢酸菌の同定

1987年

- 玉城 武ら：醸酵工学会誌, 65, 9 (1987).泡盛酵母と腐造性乳酸菌の混合培養条件と生成物組成の相関関係

1988年

- 小泉 幸道ら：日本食品工業学会誌, 35, 670 (1988). 壺酢製造における振り麴の役割について

1989年

- 小泉 幸道ら：日本食品工業学会誌, 36, 237 (1989). 福山米酢の仕込み時に行われる振り麴の役割について

1990年

- 柳田 藤治：化学と生物, 28, 271 (1990).壺酢:酢造りの原点を探る
- 飴山 實ら, 朝倉書店 (1990). 酢の科学

1994年

- 秋山 裕一, 岩波書店 (1994). 日本酒
- 辻 謙次ら：日本醸造協会誌, 89, 530 (1994). ウイスキー発酵における乳酸菌
- 前村 久：日本生物工学会誌, 72, 325 (1994). 乳酸菌は悪玉?善玉?: モルトウイスキーの場合

[▶Page Top](#)

1995年

- 吉沢 淑, 朝倉書店 (1995). 酒の科学

1996年

- 森地 敏樹ら：乳酸菌の化学と技術, 学会出版センター (1996).乳酸菌の化学と技術

1997年

- 大内 弘造: 酒と酵母の話, 技報堂出版 (1997). 酒と酵母の話
- 百瀬 洋夫ら: 日本醸造協会誌, 92, 452 (1997).旧式焼酎醸造の微生物学的研究 (第1報)
- 岡田 早苗 p. 66, 技報堂出版 (1997). 酵母からのチャレンジ

1998年

- 角田 潔和ら: 日本醸造協会誌, 93, 897 (1998). 泡盛もろみ中の乳酸菌
- 野 義己ら：日本醸造協会誌, 93, 176 (1998). ケフィール粒の乳酸菌叢

- 三枝 隆裕ら：日本生物工学会誌, 76, 447 (1998). ケフィラン産生乳酸菌の分離とケフィランの生産性の向上

1999年

- 小崎 道雄：日本醸造協会誌, 94, 261 (1999). 乳酸菌の共生
- 三枝 隆裕ら：日本生物工学会誌, 77, 99 (1999). *Lactobacillus kefiranofaciens* KF-75と酵母の混合培養によるケフィランの生産性向上

2001年

- 山崎 眞狩ら, 共立出版 (2001). 発酵ハンドブック
- 谷村 和八郎, 樹村房 (2001). アジアの発酵食品事典
- Peng, X. et al.: Appl. Microbiol. Biotechnol., 55, 777 (2001). Flocculation and coflocculation of bacteria by yeasts

2002年

- 松澤 一幸ら：日本醸造協会誌, 97, 734 (2002). 菩提酛酢を用いた濁酒製造過程における成分の経時変化と微生物の消長

2003年

- 鱈川 彰ら：日本醸造協会誌, 98, 241 (2003). モルトウイスキーへの乳酸菌とビール酵母の関与
- Cheirsilp, B. et al.: J. Biotechnol., 100, 43 (2003). Enhanced kefiran production by mixed culture of *Lactobacillus kefiranofaciens* and *Saccharomyces cerevisiae*

2004年

- 北垣 浩志ら：日本醸造協会誌, 99, 767 (2004). 清酒・焼酎醸造における難培養・複合系微生物
- 小崎 道雄：p. 184, 中央法規 (2004). 乳酸菌の新しい系譜
- 塩谷 捨明ら：日本生物工学会誌, 82, 438 (2004). 乳酸菌と酵母の共培養による有用物質生産(<特集>ポストゲノム時代が求める乳酸菌工学の最前線)

2005年

- Petrez, G. et al.: J. Bacteriol., 187, 6128 (2005). Biodiversity-Based Identification and Functional Characterization of the Mannose-Specific Adhesin of *Lactobacillus plantarum*

2006年

- Haruta, S. et al.: Int. J. Food Microbiol., 109, 79 (2006). Succession of bacterial and fungal communities during a traditional pot fermentation of rice vinegar assessed by PCR-mediated denaturing gradient gel electrophoresis

2007年

- 田中 昭光：日本生物工学会誌, 85, 196 (2007). しょうゆ醸造での乳酸菌の働き(バイオメディア)
- Kawarai, T. et al., Appl. Environ. Microbiol., 73, 4673 (2007). Mixed-Species Biofilm Formation by Lactic Acid

Bacteria and Rice Wine Yeasts

- Tada, S. et al.: J. Biosci. Bioeng., 103, 557 (2007). Fed-Batch Coculture of *Lactobacillus kefiranofaciens* with *Saccharomyces cerevisiae* for Effective Production of Kefiran
- 塚原 正俊ら：日本生物工学会大会講演要旨集, p. 161 (2007). 泡盛香味に関与するもろみ中乳酸菌の解析

2008年

- 浅野 忠男：日本生物工学会誌, 86, 123 (2008). 酒類醸造と乳酸菌(バイオメディア)

2009年

- Golowczyc, M. A. et al.: J. Dairy Res., 76, 111 (2009). Interaction between *Lactobacillus kefir* and *Saccharomyces lipolytica* isolated from kefir grains: evidence for lectin-like activity of bacterial surface proteins

2010年

- 古川 壮一ら：化学と生物, 48, 8 (2010). 複合バイオフィームを通して見えてくる乳酸菌と酵母の相互作用: 伝統発酵食品における微生物共存が意味するもの
- Furukawa, S. et al.: Biosci. Biotechnol. Biochem., 74, 2316 (2010). Mixed-species biofilm formation by direct cell-cell contact between brewing yeasts and lactic acid bacteria
- Katakura, Y. et al.: Appl. Microbiol. Biotechnol., 86, 319 (2010). "Lactic acid bacteria display on the cell surface cytosolic proteins that recognize yeast mannan
- Okazaki, S. et al.: J. Gen. Appl. Microbiol., 56, 205 (2010). Microbiological and biochemical survey on the transition of fermentative processes in Fukuyama pot vinegar brewing

2011年

- 松澤 一幸：日本生物工学会誌, 89, 473 (2011). 菩提もとのメカニズムと微生物の遷移(<特集>微生物の寄生・共生に着目した新しい物質生産技術の開発に向けて)
- 古川 壮一ら：日本生物工学会誌, 89, 478 (2011). 酵母、乳酸菌および酢酸菌の複合バイオフィーム形成とその利用(<特集>微生物の寄生・共生に着目した新しい物質生産技術の開発に向けて)
- 片倉 啓雄：日本生物工学会誌, 89, 465 (2011). 共生における接着の効果(<特集>微生物の寄生・共生に着目した新しい物質生産技術の開発に向けて)
- Furukawa, S. et al.: Biosci. Biotechnol. Biochem., 75, 1430 (2011). The importance of inter-species cell-cell co-aggregation between *Lactobacillus plantarum* ML11-11 and *Saccharomyces cerevisiae* BY4741 in mixed-species biofilm formation.

[▶ Page Top](#)

[⇒微生物共生活用発酵工学研究部会Topへ](#)