

第4回日本微生物学連盟フォーラム

『ユネスコ無形文化遺産「和食」とそれを支える微生物』



2015年 **2月7日(土)**

13:00 ~ 17:50

参加費無料

18:00 より懇親会

※懇親会費：4,000円

(当日、会場にてお支払いください)

東京大学駒場キャンパス

21KOMCEEにて 京王井の頭線 駒場東大前駅
東大口より徒歩5分

共催：日本醸造学会、日本醸造協会、日本乳酸菌学会、日本きのこ学会、
日本生物工学会、日本農芸化学会、千葉大学真菌医学研究センター

2013年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、いまや「和食」は日本国内のみに留まらず、世界中で注目されるようになりました。

「和食」は、四季や地理的多様性に富むわが国において、我々日本人が知恵や工夫によって自然に生息する数多くの微生物や菌体を食に取り入れながら、古来綿々と受け継いできた伝統的な文化です。

本フォーラムでは和食に欠かすことのできない味や香りなどを造り出し、食を豊かにしてくれる微生物を、『発酵・醸造によって造られた食品』と『利用されている微生物』の双方からみていきます。具体的には、前者では味噌、醤油、うま味調味料、清酒を、後者では麹菌、きのこ類、乳酸菌を取り上げます。これを機会に和食文化について再認識し、次世代に向けてこれを保護・継承するべく考えてみたいと思います。

プログラム (予定)

13:00 ~ 13:10 開会挨拶 児玉 徹
(日本醸造学会会長；
第4回微生物学連盟フォーラム世話人代表)

13:10 ~ 13:55 キーノートレクチャー
「麹菌と和食の文化」
小泉武夫 (東京農業大学名誉教授)

第1部：発酵・醸造食品側から見た微生物

13:55 ~ 14:25 「醤油醸造で活躍する微生物」
松山 旭 (キッコーマン (株))

14:25 ~ 14:55 「うま味調味料と微生物」
外内 尚人
(味の素 (株) バイオフィン研究所)

14:55 ~ 15:25 「和食と日本酒 これまでとこれから」
秦 洋二 (月桂冠 (株))

15:25 ~ 15:45 休憩

第2部：微生物側から見た和食

15:45 ~ 16:15 「国菌コウジカビ (麹菌)」
一島英治 (東北大学名誉教授、東京農工大学名誉教授)

16:15 ~ 16:45 「微生物としてのきのここと、
きのこの食材としての価値を考える」
寺下 隆夫 (近畿大学名誉教授、NPO 法人「日本米飯管理士協会」
理事長、一般社団法人「機能性健康米協会」理事長)

16:45 ~ 17:15 「わが国伝統発酵食品に生息する乳酸菌の株多様性と
それらの機能性」
岡田早苗 (東京農業大学応用生物科学部生物応用化学科)

17:15 ~ 17:35 総合討論・まとめ

17:35 ~ 17:45 閉会挨拶 笹川千尋 (日本微生物学連盟理事長)

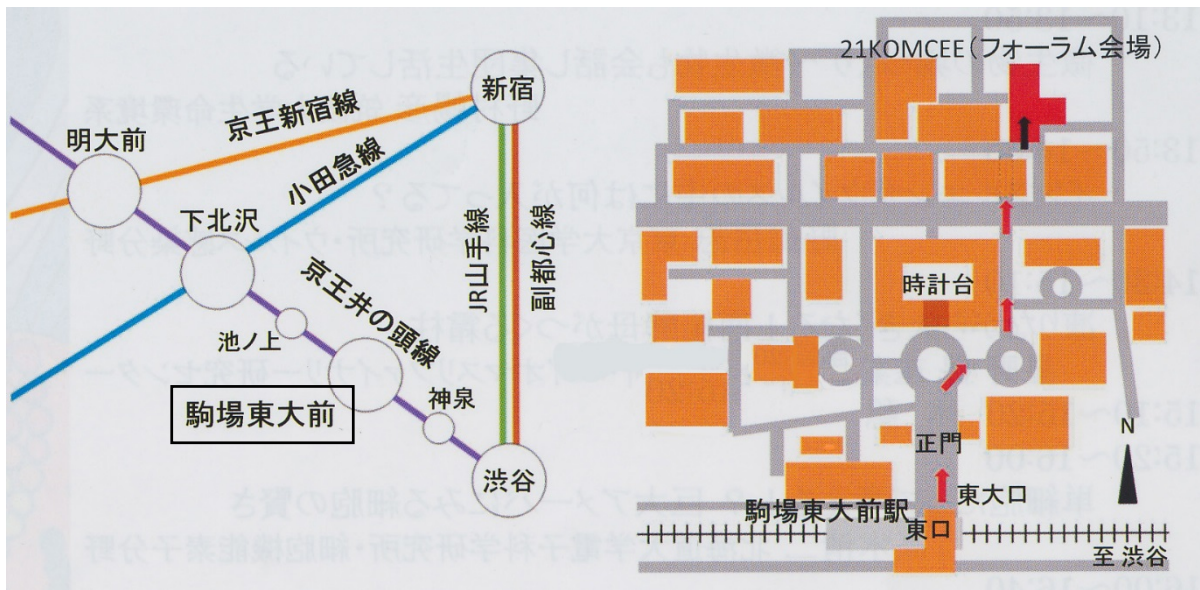
18:00 ~ 懇親会

参加要領

フォーラム参加ご希望の方は、申込用紙に必要事項をご記入の上、下記申込先までFAXでお送りください。E-mailの場合は、申込書の内容をメール本文に記載の上、お申し込みください。先着200名まで参加可能です。
 なお、準備の都合上、懇親会参加につきましては、1月27日（火）までにお申し込みください。懇親会費のお支払いは当日受付にて承ります。

お申込先

日本微生物学連盟事務局 佐々木あて
 〒112-0002 東京都文京区小石川4-13-18 株式会社 微生物科学機構内
<http://fmsj.umin.jp/index.html>
 FAX 03-6231-4035
 E-mail: fmsj-office@umin.ac.jp



切り取り線

第4回日本微生物学連盟フォーラム《参加申込書》

	フォーラムに参加します								
	懇親会に参加します								
ご芳名									
性別	男性	女性							
年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代以上	
所属・連絡先									
TEL									
E-mail									

にチェックを入れ、必要事項をご記入ください。
 個人情報は日本微生物学連盟からのご案内以外には使用しません。