

13 発酵食品は知恵の詰まった玉手箱 —新製品開発のヒントを探そう—

【担当講師】 藤井 建夫 (東京家政大学大学院客員教授)

申込締切

11/19

水

開講方法	Zoomによるオンライン開催
講座日時	12月4日(木) 13:30~15:40 [60分]×2コマ
定員	30名
受講料	《一般》3,000円 《本学学生》1,500円
対象	食品関係の企業に従事されている方、 及びこのテーマに関心のある方



発酵食品というとかいいことがあります。発酵食品は先人たちが長い間に試行錯誤を繰り返しながら作り上げてきた、いわば人間の叡智の結晶です。最近の発酵食品ブームは、おいしさや健康機能が注目されていることですが、この講座では、数々の巧妙な微生物利用がみられる日本酒と、あまり知られていない魚の発酵食品を取り上げ、そこに含まれる合理的な知恵や工夫について考えてみましょう。新製品の開発や改良に役立つ様々なヒントが得られるでしょう。

講義1 日本酒に見る見事な微生物利用

発酵食品とは？発酵にかかわる微生物たちとその働きは？発酵食品にはどのようなものがあるのか？について学びます。日本酒は、カビ、酵母、細菌という3種の微生物の見事な連携でつくられます。日本酒造りについて微生物利用の知恵を見てみましょう。

講義2 水産物にもある様々な発酵食品

魚介の発酵食品といっても、せいぜい塩辛くらいしか思いつかないかもしれませんが、くさや、ふなずし、しょつつるなど、様々なものがあります。農産品とは異なる発酵食品の仕組みを見てみましょう。

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、東京水産大学・東京海洋大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。専門分野：食品微生物学、食品衛生学。日本水産学会、日本食品衛生学会および日本食品微生物学会各名誉会員。「ガッテン!」、「ホンマでっか!? TV」、「林修の今でしょ! 講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」など数多くのメディアに出演。『魚の発酵食品』、『新・食品衛生学』、『食品微生物学の基礎』など著書多数。

