

入場  
無料

# 発酵は たからなり!



大村智氏のノーベル賞受賞により一躍注目を浴びている微生物。

目に見えない微生物の力を借りたものの一つに発酵があります。

味噌や醤油にヨーグルト、ワインに日本酒などなど私たちの身の回りには多くの発酵食品があります。

そんな身近な微生物の働き（発酵）や発酵の大いなる可能性について、一緒に学んでみませんか？

※講演に先立ち、発酵活用研究会について、簡単にご説明いたします。

**日時** 平成**28**年**2**月**16**日(火)  
13:30~16:30 (開場13:00)

**場所** くまもと県民交流館パレア  
9階 第1会議室  
(熊本市中央区手取本町8-9)

## 【基調講演】(13:50~15:00)

テーマ: 酵母、麹菌の働きってなに?  
~発酵食品の活用法を交えて~

講師: 別府大学食物栄養学部  
発酵食品科学部  
教授 **岡本 啓湖 氏**

九州大学大学院農学研究科  
博士課程修了 農学博士  
専門分野: 応用微生物学、醸造学、麹学、  
生理活性物質の単離・同定



別府大学発酵食品学科に初の女性教授として赴任し、学生達に日本の伝統である清酒及び焼酎製造技術の素晴らしさを伝えることを誇りにしている。また、これら醸造技術から新たな研究を引き出せるよう、心がけている。

主な著書: 『女将さん発! 自社製品を利用した加工品開発のヒント 発酵食品』 豊後大野市雇用創造協議会企画「なめみそ miso Dip」の講演テキスト  
『塩こうじでおいしくなるのはなぜ?』 別冊うかたま 農家が教える至福の漬け物  
社会法人農山漁村文化協会

## 【特別講演】(15:20~16:30)

テーマ: アジアの発酵文化の多様性と可能性

講師: 鹿児島大学  
客員教授  
**鮫島 吉廣 氏**

京都大学農学部食品工学科卒業  
専門分野: 焼酎醸造学、発酵工学、醸造学



薩摩酒造株式会社常務取締役・製造部長・研究所長を経て、鹿児島大学焼酎学講座焼酎製造学研究室(現焼酎・発酵学教育研究センター)教授に就任。

現在は、鹿児島大学客員教授として、これからの焼酎・発酵分野の発展を担う人材の育成とともに、焼酎製造技術、文化、歴史、比較酒文化論に関する教育研究やアジアの発酵文化に関する調査研究、講演、執筆活動を通じた焼酎文化の啓蒙活動に務める。

主な著書: 『ダレヤメの肴』南日本新聞社  
『焼酎 一酔千楽』南方新社

お問い合わせ先

〒861-2202 熊本県上益城郡益城町田原2081-10 (公財)くまもと産業支援財団内

九州地域バイオクラスター推進協議会 (担当) 田尻

(TEL) 096-289-3116 (FAX) 096-286-3929 (E-mail) tajiri@kmt-ti.or.jp (URL) http://www.kyushu-bio.jp