

講演会 「発酵のもたらす美味しさと香り」

(聴講無料)

第1回講演会、第1日目講演のレジメ

1) 世界の発酵食品、ヒトの歴史と知恵

(世界)：チーズは芸術品、スペインのハモンイベリコ (生ハム)、中国「腐乳」
シュールストレミングス、 中国「醬」、

(日本)：京都「すぐき」「菜の花漬け」「鮎鮓」

2) 糠床の香りはどのようにして出来るか？

香り成分と生成機序、工業的展開

3) 沢庵の匂い (時間があれば)

講師 : 今井正武氏 (農学博士) 森永製菓理事、三菱商事 MC フードテック(株)技術顧問、
横浜商科大学非常勤講師等歴任後、現在、ブルックス社顧問)

日時 : 9月12日 (金)、10:00 ~ 12:00

会場 : 北九州大学北方キャンパス (C-202、D-201 教室)

問い合わせ先 : 木村 洋、802-0985 北九州市小倉南区大字志井1019-1

TEL/FAX 093-451-0124

携帯 : 080-5275-6620 ; メール : Kimura.hirosi@white.plala.or.jp

概要 糠床の発酵とその香味成分の科学の我が国の第一人者、今井正武先生を糠床／糠炊き発祥の地、小倉にお招きし、以下の講演会を開催します。ご自分でも150年床（小倉起源）を保有され、一度も不精香を発したことがないとのこと。森永製菓時代、長年に渡り多種の発酵食品の研究と事業化に従事され、糠床だけでなく世界の主な発酵食品（日本では京都の漬物）について楽しいお話をさせていただきます。なお、13日（土）10時半から小倉南区の上志井公民館にて敬老会のイベントとして90分の同様の講演会を開催します。一般の方も聴講出来ます。

講演会 「微生物のもたらす美味しさと健康」

(聴講無料)

第1回講演会、第2日目講演のレジメ

1) 糠床の香りとは？ 美味しい糠漬けを作る糠床は？

糠床をお持ちの方をはじめ、聴講される方々との質疑応答

2) 微生物と私たちの健康

乳酸菌と母乳化研究，難消化性多糖

出血性大腸菌

免疫とT細胞

活力ある日々への提案

講師：今井正武氏（農学博士） 森永製菓理事、三菱商事 MC フードテック(株)技術顧問、
横浜商科大学非常勤講師等歴任後、現在、ブルックス社顧問)

日時：9月13日（土）、10:30～12:00

会場：上志井公民館（駐車場：畑を挟んで公民館の対面、駐車場掲示板有り）

問い合わせ先：木村 洋、802-0985 北九州市小倉南区大字志井1019-1

TEL/FAX 093-451-0124

携帯：080-5275-6620；メール：Kimura.hirosi@white.plala.or.jp

概要 糠床の発酵とその香味成分の科学の我が国の第一人者、今井正武先生を糠床／糠炊き発祥の地、小倉にお招きし、以下の講演会を開催します。ご自分でも150年床（小倉起源）を保有され、一度も不精香を発したことがないとのこと。森永製菓時代、長年に渡り多種の発酵食品の研究と事業化に従事され、また、微生物に関わる研究から、皆様の健康や活力に関連する興味あるお話をしていただきます。なお、12日（金）10時から北九州大学北方キャンパス（C-202、D-201 教室）にて糠床の香気成分と生成機序、工業的展開、および世界発酵食品（ヒトの歴史と知恵）についてお話をしていただきます。