

## 【講演題目】発酵よもやま話

### 【講演内容】

1. さまざま発酵食品と健康効果について
2. 焼酎の製造工程と焼酎粕について
3. 乳酸菌を利用した焼酎粕の高付加価値化
  - －  $\gamma$ -アミノ酪酸（GABA）生産乳酸菌の利用
  - － 実用化
  - － ナイシン生産乳酸菌の利用
4. ナイシン生産乳酸菌と北九州近郊の糠床との関わりについて
5. 糠床への浸漬による野菜に付着する微生物叢の変化について
6. 今後の課題

### 【レジュメ】

まず、さまざまな発酵食品と発酵食品が体に良いとされる一般的な理由について皆さんにご紹介します。

次に、私が18年間所属していた三和酒類株の主力商品である焼酎(いいちこ)の製造工程と(副産物である)焼酎粕の特徴について、さらに企業時代の主な研究課題である「乳酸菌を利用した焼酎粕の高付加価値化」の取り組みについてご紹介します。また、これに付随して、ナイシン生産乳酸菌と糠床との意外な接点についてもご紹介します。

最後に、現在のゼミの研究課題である「糠床への浸漬前後における野菜表面に付着した微生物叢の変化」に関する研究成果と今後の課題についてお話しします。