

講演会のお知らせ

[滅多に聞けないぬか床発酵の凄いお話]

小野浩先生 (農学博士、一級漬物製造管理士)

東海漬物株式会社 漬物機能研究所

要素技術開発G r グループ長)

【前半】 小野浩先生

1. 東海漬物株式会社の紹介

2. 私のぬか床研究の紹介

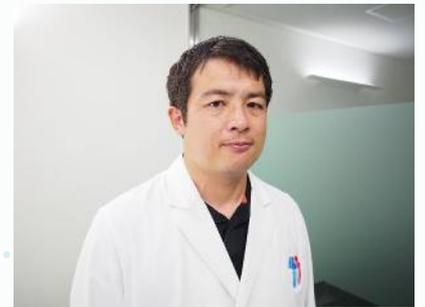
2-1 米ぬかの品質・産地のぬか床への影響

2-2 唐辛子・山椒のぬか床への影響

2-3 発酵温度のぬか床への影響

2-4 塩分濃度のぬか床への影響

3. 液性ぬか床の開発の紹介



小野浩先生

【後半】 会場の皆様とのパネルディスカッション

7人の専門家とトコトン語ろう、ぬか床について

【講演日時と会場】 **聴講無料**

平成30年6月17日 10～12時

北九州市立大学北方キャンパス1号館 (1-101 教室) 定員 170 名

学内駐車不可／公共交通機関利用

【申し込み先】 北九州小倉・糠床糠炊き研究会事務局

木村 FAX 093-451-0124 携帯 090-8664-1652

メール yasuko_kim66@yahoo.co.jp

主催：北九州小倉糠床・糠炊き研究会；後援：丸福水産株式会社、西南女学院大学、精華女子短期大学 生活科学科 食物栄養専攻、北九州市(食の魅力創造・発信室／産業経済局、教育委員会)、槇乃家、味処矢野、国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校、**渡辺農産株式会社**

第5回講演会

2018.6.17

於北九州市立大学

[滅多に聞けないぬか床発酵の凄いお話]

講師 小野浩先生（農学博士、一級漬物製造管理士）
東海漬物株式会社 漬物機能研究所
要素技術開発G r グループ長

【前半】小野浩先生の御講演

1. 東海漬物株式会社の紹介
2. 演題 “私のぬか床研究の紹介”
 - 2-1 米ぬかの品質・産地のぬか床への影響
 - 2-2 唐辛子・山椒のぬか床への影響
 - 2-3 発酵温度のぬか床への影響
 - 2-4 塩分濃度のぬか床への影響
3. 液性ぬか床の開発の紹介

【後半】会場の皆様とのパネルディスカッション

6人の専門家とトコトン語ろう、ぬか床について



講演会場 北九州市立大学 (北方キャンパス)

講演会参加者へのアンケート調査結果 (70名中43名回答)

| | 講演会の案内情報 | | | | 食べたことある/ない | | | | 講演会の感想 | | |
|----|----------|---|----|---------|------------|----|----|----|--------|----|------|
| | リビ | 北 | サン | 毎朝日新その他 | 有 | 無 | ある | ない | ある | ない | 良かった |
| 1 | | | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | |
| 2 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | |
| 3 | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | |
| 4 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 5 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 6 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 7 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 8 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 9 | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 10 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 11 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 12 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 13 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 14 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 15 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 16 | | | | | | | 1 | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 19 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 20 | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 21 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 22 | | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 23 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 24 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 25 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 26 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 27 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 28 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 29 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 30 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 31 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 32 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 33 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 34 | | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 35 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 36 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 37 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 38 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 39 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 40 | | | | 1 | | | 1 | | 1 | | 難解 |
| 41 | | | | | | | | | | | |
| 42 | 1 | | | | | | 1 | | 1 | | 1 |
| 43 | | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 11 | 6 | 0 | 21 | 27 | 12 | 39 | 1 | 35 | 0 | 34 | 0 |

| | 講演会の感想 | 次回希望する講演内容は |
|----|------------------------------------|----------------|
| 1 | 糠床の好適塩分%とpHが分かり良かった。床の冷凍保存可能も分かった | 糠炊きの作り方、市販品は甘い |
| 2 | 講演を聞くだけは駄目、糠の状態見ながら教えて欲しい | 小野先生のぬか床をやりたい |
| 3 | | |
| 4 | 自分が知りたいことが良く分かった | |
| 5 | 大変良かった | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | 良かった | |
| 9 | 知識得た、質問コーナーが物足りない、本当に質問したい人が出来なかった | |
| 10 | パネル討論で色々な先生の話を開け良かった | |
| 11 | | |
| 12 | パネル討論が楽しかった、日々の疑問が解決した | |
| 13 | 日頃の分からないまましてた作業を理論付けてくれた | |
| 14 | 床の保存方法が良く理解できた | 糠炊きのレシを |
| 15 | | |
| 16 | 子供のころ母が糠炊き作ってた | |
| 17 | | |
| 18 | | |
| 19 | 乳酸菌(菌叢)は塩分濃度、温度により変化することが解った | |
| 20 | 理論づけられた解説であり、自分の床に自信が出ました | |
| 21 | | |
| 22 | 沢山の質問が参考になりました | |
| 23 | | |
| 24 | | |
| 25 | | |
| 26 | 糠床が人間と一緒に(温度環境)という話に納得 | 味噌作り、甘酒作り等発酵食品 |
| 27 | 香辛料、塩分濃度の話が良かった | |
| 28 | 糠床は毎回失敗してたが、今日の講演を聞き再挑戦したい | |
| 29 | 講演内容が全て参考になった | |
| 30 | 手法が良く分かった | 糠漬の体への効能 |
| 31 | | |
| 32 | 糠床は室温が24℃が一番良いとのこと | |
| 33 | 発酵過程を数値で見れたこと、多くの方の経験とお話が良かった | |
| 34 | 具体的な内容を聞いた | |
| 35 | 自分で漬けてみたくなった | |
| 36 | | |
| 37 | 新鮮な床を使うこと、塩分5%くらいが良いと | |
| 38 | 皆さんの質問が大変勉強になった | |
| 39 | 山椒は福岡県だけとは驚き、糠床の温度管理が困難、温度の影響解った | |
| 40 | 今持っている床の状態のことが聞け良かった | |
| 41 | 糠床に酸味があるのは良いことを理解出来自信。糠漬を楽しもう | |
| 42 | 大変勉強になり、参考にさせていただきます | |
| 43 | 糠床は辛くないように作成(⇒香辛料過剰添加を控える) | |





講演会
一 小野満先生
二 辻雅代先生
三 小野満先生
四 辻雅代先生
五 小野満先生
六 辻雅代先生
七 小野満先生
八 辻雅代先生
九 小野満先生
十 辻雅代先生
十一 小野満先生
十二 辻雅代先生
十三 小野満先生
十四 辻雅代先生
十五 小野満先生
十六 辻雅代先生
十七 小野満先生
十八 辻雅代先生
十九 小野満先生
二十 辻雅代先生







パネル討論 & 先生方からのコメント