

麴の力の再発見

—伝統的利用から将来への展望—

日時 : 平成26年3月6日(木) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 本館3階 牡丹<港区芝公園1-5-10>

参加費 : **特別価格 ￥10,000—** 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 **小熊哲哉氏** 公益財団法人 野田産業科学研究所 所長

古くから麴は清酒や味噌・醤油の調味料等の醸造製品における醸造の重要な手段として日本人の食生活に密接に関わってきた。最近是一段落しているが、近年塩麴がブームとなり、家庭で直接麴に触れる機会が増え、麴に対する消費者の感覚はより身近なものになって来ている。また2013年12月に「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、世界的にも和食に対する注目が高まってきている。その和食のベースを支えているものの一つが麴である。一口に麴と言っても様々な麴がある中で、本セッションでは麴菌から麴関連品も含めて、麴の持つ多様な効能に関して新しい知見を紹介する。

【講演I】 13:40～14:50

「発酵による酒粕と麴の新規利用技術」

ヤエガキ醱酵技研(株) 食品機能研究室長 渡辺敏郎氏

酒粕は、米由来の成分と麴菌や酵母の菌体成分、またこれらの菌が生産した代謝産物が含まれた栄養豊富な食品である。我々はこの酒粕を酵母で再発酵させ酒粕発酵物を得た。酒粕発酵物は発酵により米由来のレジスタントプロテインの含有量が凝縮され、その結果、数多くの生理機能を示すことが明らかとなった。本講演では、酒粕発酵物に加えて、ショウガを原料として製麴したショウガ麴の機能性についてもあわせて紹介する。

<プロフィール> 1986年岡山理科大学理学部応用化学科卒業、同年ヤエガキ醱酵技研株式会社入社、現在に至る。その間、1999年姫路工業大学大学院理学研究科博士後期課程修了、博士(理学)、2002年～現在まで兵庫県立大学環境人間学部 客員准教授、2006年～2008年まで武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科非常勤講師

【講演II】 15:00～16:10

「伝統的な麴食品・麴素材(焼酎粕や酒粕)に含まれるスフィンゴ脂質(グルコシルセラミド)の発見・構造決定と食品・化粧品としての機能性」

佐賀大学 農学部 准教授 北垣浩志氏

これまで、麴食品や麴素材は肌に塗ったり食べたりすることで保湿維持の機能があることが経験的に知られてきたが、その実態は不明であった。一方、近年、グルコシルセラミドは肌に塗っても食べても肌の保湿に効果があることが実証された。これに対して、我々は麴食品・麴素材(焼酎粕、酒粕)にグルコシルセラミドが高濃度で含まれていることを初めて明らかにした。このことは麴食品・麴素材の保湿性の実態が実はグルコシルセラミドであることを示唆しており、これらの素材を活用した新たな機能性食品、化粧品の開発の可能性が開かれたと考えている。

<プロフィール> 1993年東京大学農学部農芸化学科卒業、1995年東京大学大学院農学生命科学研究科修了、1995年国税庁醸造研究所研究員、2001年独立行政法人酒類総合研究所研究員、2005-2006年アメリカ合衆国サウスカロライナ医科大学(文部科学省長期在外研究員、1年間)、2008年-佐賀大学准教授、2010年-内閣府・日本学術会議・連携会員、2011年-文部科学省・学術調査官 科学技術の文部科学大臣表彰(若手科学者賞)、先端技術大賞・特別賞

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

「麴の力の再発見」 — 伝統的利用から将来への展望 —

食品ニューテクノロジー研究会 3月6日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



JR浜松町駅(北口)
東京モノレール浜松町駅徒歩約8分
都営地下鉄大門駅(A6出口)徒歩約4分

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3lf3) <http://bit.ly/Ke3lf3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRCk) <http://bit.ly/1cSZRCk>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、