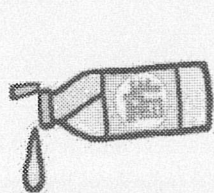


日本の発酵食品を支える



麹菌

「さしすせそ」と覚える日本食の調味料の基本。そのうち「す（酢）せ（醤油）そ（味噌）」の3つは麹菌とよばれるカビを使って作られる発酵調味料です。では、日本食を支える麹菌はどのような特徴があり、どのように役立っているのでしょうか？ そもそも、日本特産の麹菌はどこからきたのでしょうか？ 現代科学の知見を分かりやすく解説します（講師談）。

日時

2022年 9月1日(木)19:00~20:30

形式

WEB・会場のハイブリッド開催

【WEB】Zoomウェビナー

【会場】熊本城ホール3F・中会議室B(熊本市中央区桜町3-40)

※定員80名(先着順)

対象

どなたでもご参加いただけます
(事前申込制・参加費無料)

申込

右のQRコードをスマホ等で読み取って必要事項を入力のうえ
お申込みください。QRコードからお申込みができない場合は、
お電話でも受付いたします。

申込期限：8月30日(火)17時まで <http://bit.ly/3PeAlSO>



講師

明治大学農学部農芸化学科教授

なかじま

はるし

中島 春紫 氏

1989年東京大学大学院修了。農学博士。東京工業大学生命理工学部助手、東京大学大学院農学生命科学研究助教授を経て明治大学農学部農芸化学科教授。専門は麹菌の細胞表面タンパク質。遺伝子組換え食品等に関する食品安全行政に携わり、厚生労働省各種委員、食品安全委員会専門委員を務める。

主な著書：講談社ブルーバックス「日本の伝統 発酵の科学」



主催：一般社団法人熊本県保険医協会

TEL：096-385-3330 Email：kumamoto-hok@doc-net.or.jp



LINE公式アカウント
友だち募集中！