

糠床勉強会

糠床に生息の微生物と、その生産物質について学びます。人間にいろいろな人種があるように、乳酸菌と酵母にも。属名、種名、株名で表現します。

人間：アジア人、欧州人、アフリカ人、中南米人等

アジア人：日本人、韓国人、中国人、フィリピン人、マレーシア人、インド人等

糠床の発酵／熟成による物質生産活動を醤油、味噌、日本酒等の発酵食品と比較することにより、より鮮明に、より深く糠床を理解しましょう。糠床に、従来にない新領域が見えてきます。既にその胎動が始まっています。

平成30年3月開講

糠床勉強会（平成30年3月開講）

第1回糠床勉強会（2018.3.4）【糠床の乳酸菌について】

1. 乳酸菌とは

2. 乳酸菌の種類と名称（属名、種名、株名）

3. 文献紹介（九州大学農学部：園元謙二、中山二郎、東海漬物 KK：小野浩の論文）

①九州北部の販売店と家庭の16の糠床に生息の乳酸菌属の分析

“糠床のマイクロフローラと乳酸菌の共生”、坂本直茂、中山二郎、*生物学*、89(8), 482-485 (2011).

②糠床の乳酸菌の種類地域依存性、香辛料添加依存性、熟成期間依存性

博多の糠床専門店、「千束：ちずか」の床（長周期熟成床）の特徴的乳酸菌の紹介

Chizuka-菌：Lactobacillus namurensis Chizuka-01 株

“次世代シーケンサーを用いた発酵食品の菌叢解析 —見えてきた複雑系の深部—”

小野浩、中山二郎、*Japanese Journal of Lactic Acid Bacteria*, 25 (1), 3-12

(2014). [北九州小倉・糠床糠炊き研究会希望者の糠床の乳酸菌分析の検討進行中。](#)

③糠床の乳酸菌の菌叢（きんそう：乳酸菌の種類と存在比）に与える温度と塩分濃度

の影響：小野浩、中山二郎” 発酵温度および塩分濃度が糠床菌叢に及ぼす影響 “

* 詳細は研究会へお問い合わせ下さい。

第2回糠床勉強会（2018.3.18） 【糠床の酵母と香気成分について】

糠床の酵母とその発酵がもたらす香気成分について学びます。

（参考文献：今井正武、“糠みそ床の香気成分の生成に関する微生物と温度の影響”、日本食品低温保蔵学会誌、21 (3), 161-178 (1995)；今井正武、第2回講演スライド（於北九州市立大学、2015）。

1. 酵母（酵母菌、イースト）とは； 2. 糠床に現れる酵母
3. 非産膜性酵母と産膜性； 4. 乳酸発酵と酵母の発酵
5. 酵母の発酵で生産される香気成分の構造とその名称
カルボン酸、アルコール、エステル、ラクトン（環状エステル）、アルデヒド
6. 糠床の香気成分の分類； 7. 糠床の香気成分の生成機序
8. アミノ酸の分解経路； 9. 糠床の香気成分（故今井正武先生分析の113成分）
10. 酵母菌の発酵がもたらす大吟醸酒のフルーティーな香り
11. 糠床の香気成分と果物の香気成分の比較

*詳細は研究会へお問い合わせ下さい。