

# 岡山発！「麴」を活かしたものづくり

日本では、昔から、「麴」が日本酒・味噌・醤油などさまざまな発酵食品に利用されてきています。黄麴菌（アスペルギルス オリゼ）は2006年に日本醸造学会大会で「国菌」と認められています。黄麴菌以外に、白麴菌・黒麴菌・紅麴菌なども知られており、それぞれが発酵食品の製造や、食品酵素の製造に活躍しています。また最近では消費者のニーズの高まりにより、塩麴や甘酒の製造が増加しています。

本シンポジウムでは、「麴」の利用に関する専門家の講演と企業の商品開発事例紹介をしていただくと同時に、岡山の地方から消費者と企業が一体となって新たな商品開発を目指すためのディスカッションを行いたいと思います。多くの皆様のご来場をお待ちしております

**日時 2018年8月29日(水) 13:30～19:00 (受付13:00～)**

**場所 メルパルク岡山(岡山市北区桑田町1-13)**

**定員 130名(申込要) ※申込期限8月22日(水)**

参加無料

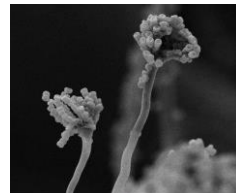
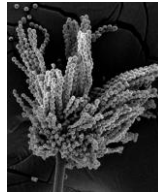
◆開会 挨拶 (13:30～13:35)

◆基調講演① (13:35～14:25)

演題 「ようこそ「麴」の世界へ」

講師 樋口松之助商店

取締役 山下 秀行 氏



◆基調講演② (14:30～15:20)

演題 「麴を利用した調味料の開発」

講師 東京農業大学 応用生物科学部

醸造科学科 教授 前橋 健二 氏



◆事例紹介Ⅰ (15:25～15:45)

演題 「麴を健康生活に活かす」

講師 有限会社まるみ麴本店

代表取締役社長 山辺 啓三 氏



米こうじ生

味噌づくりセット

◆パネルディスカッション (16:00～17:20)

テーマ 「岡山発！「麴」を活かしたものづくり」

コーディネータ 神崎 浩 氏 岡山大学 教授

パネラー 山下 秀行 氏 樋口松之助商店 取締役

前橋 健二 氏 東京農業大学 教授

山辺 啓三 氏 (有)まるみ麴本店 代表取締役社長

三宅 晴久 氏 生活協同組合おかやまコープ 常務理事

狩山 昌弘 氏 (株)フジワラテクノアート 常務取締役

◆開会后、競争的研究資金応募などの個別相談承ります。(略称:中四国アグリテック開催)

◆交流会 (17:30～19:00) ※ 交流会費 5,000円

【主催】 岡山県食品新技術応用研究会、公益財団法人岡山県産業振興財団

特定非営利活動法人 中国四国農林水産・食品先進技術研究会(略称:中四国アグリテック)

【後援】 岡山県工業技術センター

おかやまバイオアクティブ 研究会

【お問い合わせ・お申込み】

(公財)岡山県産業振興財団 ものづくり支援部研究開発支援課 小倉・安原

TEL 086-286-9651 FAX 086-286-9676 E-mail [sangaku@optic.or.jp](mailto:sangaku@optic.or.jp)

URL [http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event\\_detail/index/1554.html](http://www.optic.or.jp/okayama-ssn/event_detail/index/1554.html)