

第 87 回醤油研究発表会プログラム(佐賀大会)

平成 30 年 10 月 25 日 (木)

10:00~10:05 開会あいさつ

10:05~10:25 (1) 淡口醤油に適した小麦の地元栽培

(20 分) ○中田佳幸¹、徳力 望¹、薦田 裕¹、藤原郁廣²、高部正温²、藤枝克司²
(¹ヒガシマル醤油株式会社、²株式会社高田商店)

10:25~10:45 (2) 宮崎県における醤油もろみの状況と優良乳酸菌の選抜

(20 分) 高山清子¹、○水谷政美²、山本英樹²、福良奈津子²
(²宮崎県食品開発センター、¹現宮崎県衛生環境研究所)

10:45~10:50 授賞式場設営

10:50~11:00 **日本醤油技術賞選考理由**

館 博 (東京農業大学応用生物科学部醸造科学科 教授)

11:00~11:05 **日本醤油技術賞 (研究・開発の部) 授賞式**

11:05~11:10 **日本醤油技術賞 (応用の部) 授賞式**

11:10~11:50 **日本醤油技術賞 (研究・開発の部) 受賞講演**

(40 分) 醤油の特徴香成分である 4-ヒドロキシ-2 (又は 5) -エチル-5 (又は 2) -メチル-3 (2H)
-フラノンの生成経路の解析
上原健二、○渡部 潤、茂木喜信、月岡祐一郎
(ヤマサ醤油株式会社製造本部)

11:50~12:10 **日本醤油技術賞 (応用の部) 受賞講演**

(20 分) 凝集性醤油乳酸菌の利用による醤油中の不揮発性アミン類の低減
○脇山元気、植木達朗、大場和徳、野田義治
(福岡県醤油醸造協同組合)

12:10~13:00 昼 食 (50 分)

13:00~13:40 **技術講演 九州地区しょうゆ JAS きき味研究会の活動について**

(40 分) ○松田茂樹
(一般財団法人日本醤油技術センター 九州地区指導審査員、熊本県みそ醤油工業協同組合
技術顧問)

13:40～13:50 休 憩 (10分)

13:50～14:10 (3) 醤油乳酸菌における活性型トランスポゾンの発見と育種への利用
(20分) ○脇中琢良、渡部 潤
(ヤマサ醤油株式会社)

14:10～14:30 (4) 醤油乳酸菌 *T. halophilus* のヒスタミン生成に関わるプラスミドの解析
(20分) ○松本美樹¹、高杉菜な子²、原口桃佳²、廣瀬妙子²、辻 聡³、舘 博²
(¹ 東京農業大学大学院農学研究科醸造学専攻、² 東京農業大学応用生物科学部醸造科学科、³ 東京農業大学国際食料情報学部国際農業開発学科)

14:30～14:50 (5) 醤油膜ろ過残液処理法の検討
(20分) ○川口友彰¹、野田義治²、植木達朗²、脇山元気²、野見山修治¹
(¹ 福岡県工業技術センター生物食品研究所、² 福岡県醤油醸造協同組合)

14:50～15:10 (6) 水蒸気蒸留装置及び重量法を組合わせたアルコール分迅速分析法 (SDK 法) の醤油への
応用
(20分) ○大場孝宏^{1,6}、大場和徳²、野田義治²、詫間祐史³、尾野島親利⁴、勝木慶一郎^{5,6}
(¹ 福岡県工業技術センター生物食品研究所、² 福岡県醤油醸造協同組合、³ 大分醤油協業組合、
⁴ 京都電子工業 (株)、⁵ 松本酒造 (株)、⁶ 九州酒造研究会)

15:10～15:20 休 憩 (10分)

15:20～16:10 **技術講演 佐賀大学ブランド清酒「悠々知酔」**
(50分) 加藤富民雄 (宮島醤油株式会社 基礎研究室 室長、佐賀大学名誉教授)

16:10～16:20 休 憩 (10分)

16:20～17:20 **特別講演 健康維持に関わるペプチドとその機能 (仮題)**
(60分) 松井利郎 (九州大学 農学研究院 生命機能科学部門 食料化学工学 教授)

17:20～17:25 閉会あいさつ

17:25～17:30 連絡事項

座長 (1)～(3) 野田義治 福岡県醤油醸造協同組合 専務理事
(4)～(6) 安藤研一 盛田株式会社 徳島工場 工場長

18:00～20:00 懇親会