

第 88 回醤油研究発表会プログラム(和歌山大会)

令和元年 10 月 24 日 (木)

- 10:00～10:05 開会あいさつ
- 10:05～10:25 **招待講演 興国寺と醤油のかかわりについて**
(20 分) 田中禪徹 (興国寺 支配人)
- 10:25～10:55 **招待講演 奈良は醤油のはじまりの地**
(30 分) 横井啓子 (『なら食』研究会代表)
- 10:55～11:00 **日本醤油技術賞選考理由**
舘 博 (東京農業大学 名誉教授)
- 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) 本醸造しょうゆの食塩低減化素材としての有用性とその効果の食文化間比較
○下條亮¹、畑本修²、佐藤常雄³、今村美穂³、糸日谷陽一¹、長谷川浩司³
(¹キッコーマン食品 (株)、²キッコーマン・フードテック (株)、³キッコーマン (株))
- 11:50～12:10 **日本醤油技術賞 (応用の部) 受賞講演**
(20 分) 培養法による醤油諸味中のヒスタミン生成 *Tetragenococcus halophilus* の判別
○松本美樹、鈴木昴徳、高杉菜な子、辻 聡、舘 博
(東京農業大学)
- 12:10～12:50 昼 食 (40 分)
- 12:50～13:20 **招待講演 稲むらの火 – 醤油屋が津波から人の命を救った話–**
(30 分) 濱口道雄 (ヤマサ醤油株式会社 代表取締役会長)
- 13:20～13:40 (1) 淡口醤油醸造に適した大豆の循環型栽培法の確立
(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)
- 13:40～14:00 (2) 醤油乳酸菌 *Tetragenococcus halophilus* の凝集機構の解析
(20 分) ○白川大地、脇中琢良、渡部潤
(ヤマサ醤油株式会社)

14:00～14:10 休 憩 (10分)

14:10～14:30 (3) 醤油醸造用木製容器の実数調査
(20分) ○福留奈美
(東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科)

14:30～14:50 (4) 発酵食品データベースの紹介
(20分) ○楠本憲一、曲山 幸生
(国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構)

14:50～15:10 (5) 日本醤油産業のダイナミック・ケイパビリティーに関する考察
—和歌山湯浅からはじまる多様性の強さ—
(20分) ○野間口隆郎
(中央大学 国際経営学部)

15:10～15:20 休 憩 (10分)

15:20～16:20 **技術講演 和食特有の香りが塩味に及ぼす影響—だしと醤油—**
(60分) 真部真里子 (同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科 調理科学研究室 教授)

16:20～16:30 休 憩 (10分)

16:30～17:30 **特別講演 メタボロミクスの醤油品質解析への応用**
(60分) 福崎英一郎 (大阪大学大学院 工学研究科 生命先端工学専攻 教授)

17:30～17:40 閉会、連絡事項

座長 (1)～(3) 仲原文晴 (キッコーマン (株) 研究開発本部)
(4)～(5) 茂木喜信 (ヤマサ醤油 (株) 製造本部 醸造部長)

18:30～20:30 懇親会