

# 発酵食品は菌と人間の出会いのふるさと

**講師 小柳 喬 先生**  
(石川県立大学食品科学科 准教授)

発酵食品って誰が作ってくれるの？と聞くと、多くの方々は「人間が作るもの」と言う前に、「微生物が作ってくれるもの！」と答えるでしょう。人間の食べ物なのに微生物が作ってくれる・・・？いえ、先に微生物が食べてくれて、その残りかすを私たち人間が食べるのが発酵食品です。菌たちが食べ終わってから人間が食べるわけですから、「どのような微生物でも生えて良い」というわけにはいきません。乳酸菌、酵母、麹菌、納豆菌、酢酸菌など、人間と相性の良い選りすぐり微生物たちの生育が必要です。伝統発酵食品の製造技術には、これらの菌をうまく育てるための知恵、工夫、秘密がたくさん込められています。出来上がった発酵食品には、様々な種類からなる個性豊かな微生物の存在バランスがみられ、味も様々、食べる楽しみもひとしおです。長い食の歴史を人間と共に歩んできた発酵食品は、私たちと菌たちの出会いの「ふるさと」と言えるでしょう。今こそ発酵食品の微生物をあらためて良く知り、感謝の気持ちと熱いエールを送りましょう！



**日時： 2023年11月19日（日） 13:30～15:00**

**場所： 富山市民プラザ AVスタジオ**

富山市大手町6番14号 TEL：076-493-1313

**参加費： 100円（当日のカフェ/お茶代）**

**定員： 30名（事前申込み制・先着順）**

**申込み：サイエンスカフェ申し込みサイトにて**

右のQRコードを読み取るか、

「農芸化学 サイエンスカフェ」で検索して下さい。

**※11月16日（木）まで申し込み可**

問い合わせ先：富山県立大学 日比 慎（hibi@pu-toyama.ac.jp）

**主催 日本農芸化学会**

