

2019年7月25日 14:00 ~ 16:00

コラボシンポジウム

日本乳酸菌学会・酢酸菌研究会・日本生物工学会

### 乳酸菌・酢酸菌が拓く食の世界

- 14:00 ~ 14:05 はじめに  
石井 正治 (東京大学 大学院農学生命科学研究科・CRIIM)
- 座長 安田 恵美 (株式会社ヤクルト本社 中央研究所)
- 14:05 ~ 14:35 伝統発酵食品福山酢に由来する乳酸菌と酵母の相互作用  
平山 悟 (国立感染症研究所 細菌第一部)
- 14:35 ~ 15:05 地域伝統発酵食品と微生物のフードメタボロミクス  
富田 理 (農研機構 食品研究部門)
- 座長 外山 博英 (琉球大学)
- 15:05 ~ 15:35 粕酢の変遷と今後について  
岸 幹也 (株式会社 Mizkan Holdings 中央研究所)
- 15:35 ~ 16:00 黒酢醸造に関わる微生物  
石井 正治
- 終わりに  
石井 正治