

# 令和元年度 第2回 食品・バイオ技術セミナー ～ 麴と発酵 ～

ユネスコ無形文化遺産「和食文化」のベースとも言える醤油、味噌、日本酒等の発酵食品。海外にも和食レストランが増えるなど、国内外で和食ブームが続く中、今夏にはオリンピック開催を控えて、さらなる需要拡大が予想されます。そこで、これらの発酵食品の製造に欠かせない「麴」をテーマにしたセミナーを開催します。種麴の歴史や最新の発酵技術について理解を深めていただき、製造や開発にご活用ください。

## 詳 細

### ● 「もやし」の話

講師 株式会社菱六 社長 助野 彰彦 氏

京都で種麴屋として数百年の歴史をもつ(株)菱六。当講演では種麴やその歴史についてお話しいただきます。

### ● $\alpha$ -EG の発酵生産法の開発と応用

講師 金沢工業大学 教授 尾関 健二 氏

日本酒の旨味成分である「 $\alpha$ -EG」の美容成分としての有効性を発見された尾関氏には当研究や開発についてお話しいただきます。

- 日 時 : 令和2年2月14日(金) 13時30分から 16時00分
- 場 所 : 京都府産業支援センター 5階 研修室  
(京都市下京区中堂寺南町134 (七本松五条下ル))
- 主 催 : 京都府中小企業技術センター
- 定 員 : 60名(先着順)
- 料 金 : 無 料
- 申込方法: 当センターHPから <http://www.kptc.jp/seminor/200214syoku>  
※または裏面申込書にご記入の上、FAX、郵送またはメールでお申し込みください。

お問い合わせ先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当  
〒600-8813 京都市下京区中堂寺134 京都府産業支援センター内  
TEL : 075-315-8634 FAX : 075-315-9497 E-mail : ouyou@kptc.jp

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 宛  
(FAX: 075-315-9497 E-mail ouyou@kptc.jp)

## 令和元年度 第2回食品・バイオ技術セミナー参加申込書

令和 年 月 日

企業名			
所在地	〒		
氏名	所属	TEL	
		FAX	
		E-mail	
1			
2			
3			

※申込書にご記入いただいた個人情報は、本セミナー参加者名簿として活用させていただきます。なお、当センターが開催する各種セミナー等に関する情報をお知らせすることがあります。