

# 発酵食品は知恵の詰まった玉手箱

—その謎を学んで食品の品質管理や新製品開発に生かそう—

日時

2024年 12月4日(水)

13:30-15:40

開講方法

Zoomによるオンライン開催

定員

30名

受講料

《一般》3,000円  
《本学学生》1,500円  
※申込締切後、払込用紙を郵送いたします。(別途事務手数料として300円負担となります)

対象

食品関係の企業に従事されている方、  
及びこのテーマに関心のある方



講師: 藤井 建夫  
東京家政大学大学院客員教授

## Tokyo Kasei塾2024受講申込書

※受講ご希望の方は、右記QRコード申込専用E-mailにアクセスまたは、メール・FAX・郵送にて必要事項を記入の上、お申込ください。電話でのお申込は受付けておりませんので、ご注意ください。

※メールにてお申込の場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。



申込専用  
E-mail

ふりがな		勤務先名	(所属)
お名前	(年齢) (男・女)		
ご住所	〒	在 学 生	学部 学科 学年
メールアドレス		電話番号	自宅または勤務先 携帯

【お問い合わせ・お申込先】 東京家政大学 地域連携推進センター 〒350-1398 埼玉県狭山市稲荷山2-15-1

## 発酵食品は知恵の詰まった玉手箱

—その謎を学んで食品の品質管理や新製品開発に生かそう—

講師：藤井 建夫(東京家政大学大学院客員教授)

### 講座概要

水産物にも塩辛、くさや、ふなずしなど様々な発酵食品があります。その名前くらいは知っていても、発酵の中身まで知っている人は少ないでしょう。例えば、塩辛はなぜ熟成中に旨味のアミノ酸が10倍にも増えるのか、くさやは普通の干物に比べてなぜ腐りにくいのか、フグ卵巣ぬか漬けではなぜフグ毒が1/30にも減ってしまうのか、かつお節のカビは何をしているのだろうか。発酵食品は知恵の詰まった玉手箱です。そこには、腐敗・食中毒防止や新製品の開発にも役立ちそうな知恵の数々が見られます。

### プロフィール

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、京都大学農学部助手、水産庁東海区水産研究所微生物研究室長、東京水産大学・東京海洋大学教授、山脇学園短期大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。

専門分野：食品微生物学(腐敗、発酵、食中毒、微生物制御)。

主な社会活動：日本水産学会、日本食品衛生学会および日本食品微生物学会の各名誉会員。「ガッテン!」、「ホンマでっか!?TV」、「林修の今でしょ! 講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」、「たけしのニッポンのミカタ!」、「この差って何ですか?」など多数のメディアに出演。

著書：『魚の発酵食品』、『新・食品衛生学第三版』、『食品微生物学の基礎』など多数。

### 受講について

- ☆申込締切後、払込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアでご入金をお願いいたします。※銀行・郵便局でのご入金はできませんのでご注意ください。
- ☆講座申込時にご登録いただいたメールアドレス宛にZoomの招待メール、資料をお送りいたします。講座開講日の3日前(土・日・祝日を除く)になっても届かない場合は、問い合わせ先までご連絡ください。開講当日は、ご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等でご参加ください。
- ☆申込者以外の受講(複数人数での受講)はご遠慮ください。
- ☆当日キャンセルの場合は、受講料は返金いたしませんのでご了承ください。その他キャンセルによる返金につきましてはホームページをご覧ください。
- ☆個人情報、公開講座以外の目的には使用いたしません。
- ☆その他、注意事項など詳細は、東京家政大学Tokyo Kasei塾2024食品編のホームページをご覧ください。

