

スローフード共生発酵工学研究部会代表

日本大学生物資源科学部

渡 泰祐

⇒ [研究概要図](#) 

複数の微生物の相互作用により製造される伝統発酵食品は、健康長寿効果を有することが明らかにされつつあります。一方、具体的にどの成分が体内のどこで働くかについての知見は少なく、そのメカニズムの解明が待たれています。本研究部会では、伝統発酵食品における複雑な微生物発酵工程と、発酵過程で生じた成分が有する健康長寿に対する効果を明らかにしていきたいと考えています。昨年度改訂した発酵食品機能性データベースをさらにバージョンアップするとともに、学会等を介した産学官の情報交換を通して、若手研究者の育成・教育を行っていきます。

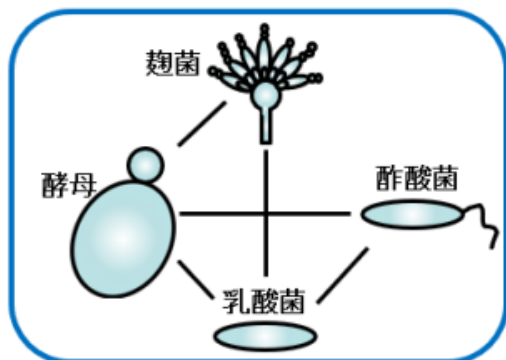
興味のある方は是非部会員としての登録をお願いします。



伝統発酵食品 = スローフード



発酵から生み出される機能性



発酵食品の新たな機能性
微生物間相互作用の解明





↓ 最新技術

次世代型発酵の創出へ

発酵食品機能性データベース

(A database of scientific reports on health benefits of fermented foods and drinks)

- 醤油 Soy sauce : [240331_Shoyu-Soy sauce.xls](#)  [UPDATE!](#)
- 酢 Vinegar : [240331Vinegar.xls](#)  [UPDATE!](#)
- 納豆 Natto : [240331Natto.xls](#)  [UPDATE!](#)
- 味噌 Miso : [240331Miso.xls](#)  [UPDATE!](#)
- 日本酒 Sake : [240331Sake-Rice wine.xlsx](#)  [UPDATE!](#)
- 焼酎 Shochu : [240331Shochu.xlsx](#)  [UPDATE!](#)
- 泡盛 Awamori : [240331Awamori.xlsx](#)  [UPDATE!](#)

- 梅酒 Plum wine : [240331Plum_wine.xls](#)  **UPDATE!**
- チーズ Cheeze : [240331Cheese.xls](#)  **UPDATE!**
- ヨーグルト Yogurt : [240331Yogurt.xlsx](#)  **UPDATE!**
- 甘酒 Koji drink : [240331Amazake-Koji_drink.xls](#)  **UPDATE!**

日本大学生物資源科学部・発酵化学研究室（木村 新九郎氏、磯部 優也氏、尾出 新氏）に、データベースの更新を担当頂きました。感謝申し上げます。

運営委員

新井 博之（東大院・農学生命）	北垣 浩志（佐賀大・農）
木村 啓太郎（農業・食品産業技術総合研究機構）	古林 万木夫（ヒガシマル醤油）
秦 洋二（月桂冠）	渡 泰祐（日大・生物資源科学）

お問い合わせ先

日本大学生物資源科学部

渡 泰祐 [E-mail](#)

| [自然共生に学ぶ生物工学研究部会](#) | [代謝工学研究部会](#) | [スローフード共生発酵工学研究部会](#) | [メタボロミクス研究部会](#)
 | [ナノバイオテクノロジー研究部会](#) | [次世代植物バイオ研究部会](#) | [未培養微生物（微生物ダークマター）資源工学研究部会](#) | [生物資源を活用した地域創生研究部会](#) | [バイオインフォマティクス相談部会](#) | [次世代アニマルセルインダストリー研究部会](#) | [バイオ計測サイエンス研究部会](#) | [脂質駆動学術産業創生研究部会](#) | [非線形バイオシステム研究部会](#) | [培養技術研究部会](#) | [生物工学若手研究者の集い（若手会）](#) |