
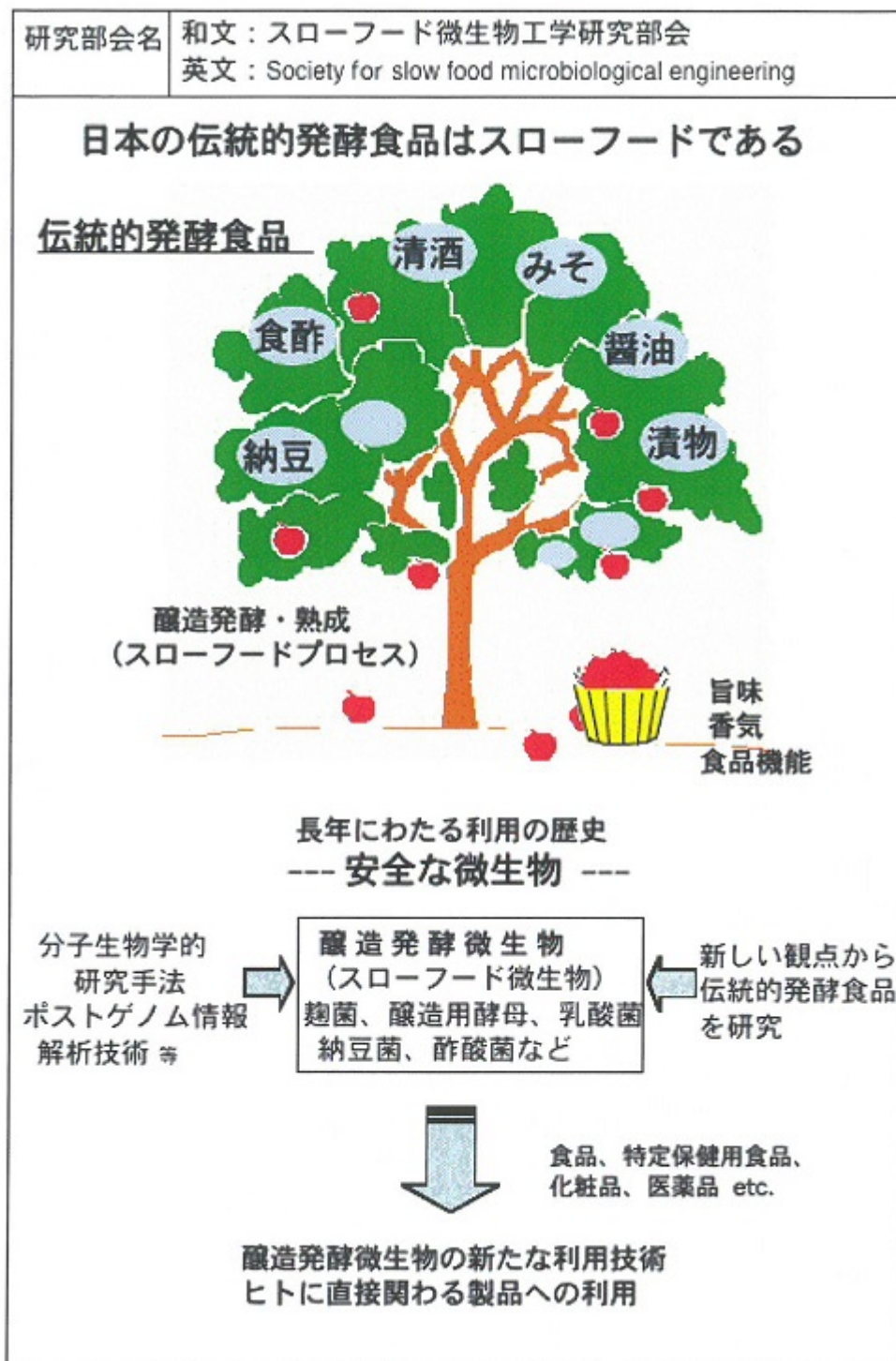


近年、伝統的食品を再評価したスローフード運動が展開されています。日本のスローフードを代表し、食品機能的にも優れた伝統的発酵食品を生み出すスローフード微生物の研究は長い歴史をもっていますが、ゲノム科学の進展により、醸造や発酵に関わるスローフード微生物の機能が分子生物学的手法で解明できる時代を迎えています。本研究部会は、スローフード微生物を分子生物学的手法で研究している研究者で構成されています。研究情報の交換を行うことにより、スローフード微生物研究を新たな切り口から見直し、産業の創出、健康維持・病気の治療など分野での貢献を視野に入れた技術開発の展望を提示することを目的として活動を続けています。⇒ [研究概要図](#) 

興味ある方はぜひ部会員としての登録をお願いします。

- [発酵食品の機能性データベース](#)
- [過去のお知らせ](#)
- [データベース更新履歴](#)



構成員

代表 秦 洋二 (月桂冠 (株))

委員	秋田 修（実践女子大学）	石井 正治（東京大学農学生命科学研究科）
	相木 豊（東京農業大学醸造科学科）	北垣 浩志（佐賀大学）
	北本 勝ひこ（東京大学農学生命科学研究科）	木村 啓太郎（（独）食品総合研究所）
	古林 万木夫（ヒガシマル醤油（株））	五味 勝也（東北大学農学研究科）
	下飯 仁（岩手県立大学）	中島 春紫（明治大学農学部）
	橋爪 克己（秋田県立大学）	

リンク

- [スローフード共生発酵工学研究部会](#)

⇒ [過去の研究部会一覧はこちら](#)