

Science
cafe
in TOKYO



第153回 日本農芸化学会

醤油造りでも ウイルスは嫌われる

今回のテーマは、「醤油・乳酸菌・ウイルス」

ちょっと不思議な醤油と乳酸菌とウイルスの意外な関係について、
温かい飲み物を片手に、気楽に聞いてみませんか？

「ヨーグルトに乳酸菌がいるのは知ってるけど、醤油と乳酸菌って、関係ある？」
「醤油とウイルスなんて全然関係ないでしょ？」と思う方も多いはず。
実は、醤油の製造工程でも、乳酸菌が大事な役割を果たしています（最終的には
除いてしまうので、できあがった醤油の中に乳酸菌はいないのですが・・・）。
そんな大事な乳酸菌を、なんと、殺してしまうウイルスがいるんです！乳酸菌の
ウイルス感染は、醤油工場では大問題。ウイルスはここでも嫌われ者です。

2024.2.10 SAT 14:00-16:00
(受付開始 13:30 ~)

東京農業大学世田谷キャンパス 国際センター 1F レストランスペース

定員
30名

講師 脇中 琢良
(ヤマサ醤油株式会社 醤油研究室)

挨拶 秦 洋二 (月桂冠株式会社専務取締役製造本部長、
日本学術会議農芸化学分科会委員)

参加費:500円
※お茶代として



【参加申し込み方法】

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。

<https://forms.office.com/r/g9c6FjQSMv>

申込後に受付完了メールが届かない場合は、下記問い合わせ先までご連絡下さい。

お問合せ先：m3tokuok@nodai.ac.jp (徳岡昌文 東京農業大学醸造科学科教授)

申込締切：2月8日(木)

主催：日本農芸化学会

共催：日本学術会議農芸化学分科会 東京農業大学 醸友会