

「温古知新」バックナンバー目次

(敬称略)

1964 No.1

酒麴の話	杉山 晋朔	1
酒造りに思う	村上 英也	5
内地米と準内地米について	伊藤恭五郎	8
清酒の味とこうじの味	池見 元一	10

1965 No.2 (イロハ順)

中華人民共和国の酒造り	飯塚 広	1
酒造のあれこれ	畑生 道雄	5
米みそと麴原料	中川七三郎	14
随想「味噌と麴」	松浦 慎治	16
酒と水	杉山 晋朔	20
温古知新に寄せて	鈴木 明治	23
酒造と「なれ」	池見 元一	27

1966 No.3 (イロハ順)

酒造りの道は遠い、堅実にゆっくりと急ぐべからず	渡辺 一郎	1
醸造微生物研究の一断面	好井 久雄	3
清酒製造法の現況と将来	高川 昇蔵	8
和漢こうじ考	中野 政弘	12
酒造雑感	小玉 健吉	16
温古知新	秋山 裕一	19
味噌麴について	望月 務	23
限界にきた甘い酒造り	鈴木不二雄	29
酒造りと酵母	杉山 晋朔	34

1967 No.4 (イロハ順)

外米での造りについて	伊藤恭五郎	1
東北地方の大豆の品種改良について	石川 正示	5
近代化と安全・確実	奥田 教広	8
最近経験した酒造り	小川知可良	10
手造り清酒の味	渡辺 一郎	12
もう一度ふりかえてみよう	武藤 浩	14
チーズとみそ	海老根英雄	17
味噌中の蛋白質の分解について	望月 務	21
酒造原料米とその蒸饂飩	杉山 晋朔	24
微生物管理の立場からみた麴	菅間誠之助	28

1968 No.5 (イロハ順)

酒造りの輪郭	池見 元一	1
酸味考	外池 良三	4
偶感	川崎 恒	8
美味求真ということ	吉川 誠次	13
製麴操作の簡素化と麴の成分について	内藤 丞	16
大韓民国での清酒醸造の指導に当たって	中村重太郎	21
味噌企業の近代化と品質目標	松下 善一	25
本酒造年度をかえりみて	久場紳一郎	31
味噌麴について	望月 務	35
酒造の基本問題	杉山 晋朔	40

1969 No.6 (イロハ順)

特別寄稿麴菌の学名	坂口謹一郎	1
活性度	川島 宏	3
本酒造年度の造りを終えて	河地 元彦	5
酒造原料米のこと	谷 金弥	9
非褐変性麴菌による味噌の試醸	牛山 浩一	17
火落ちについて	野白喜久雄	19
食品雑感	佐藤友太郎	23

1970 No.7 (イロハ順)

北海道の話題を拾う	西川 久雄	1
酵素剤利用みそと伝統のみそ	好井 久雄	4
蒸しについて	馬目 一郎	9
非褐変性麴菌月光による酒造について	大森 勝雄	11
	角田 篤弘	
	馬目 一郎	
秋田県の酒造米	深味 春輝	17
清酒の日光着色	佐藤 信	22
酒業の経営基盤の強化と問題点について	桜井 宏年	26
70年代のみそ業界	望月 務	32

1971 No.8 (順序不同)

続・酒造の基本問題(醪の変調の原因)	杉山 晋朔	1
酒造研究に想う	布川弥太郎	5
酒蔵の周辺	高木謙次郎	11

大豆煮汁の醤油醸造への利用	牛山 浩一	14
東北地方における火落対策について	土田 享	16
良い酒を造る為の考え方(中小企業のために)	小武山温之	23
醗酵食品を巡る表示と規格の問題点	海老根英雄	26
実地の酒造り	菊地 敬	30
みそ工業廃液の利用とその処理	望月 務	33

1972 No.9 (順序不同)

今日の酒造技術を解剖する	杉山 晋朔	1
赤みそにおける酵母利用技術	今井 誠一	6
清酒小醸造家への提言	今井 謹也	11
清酒の品質について考える	中村 欽一	18
清酒と洋酒の架け橋	大塚 謙一	23
艱難銀盃 <small>カンナンナンジ</small> を玉にす	古市滝之助	26
中小酒造業における経営の問題点と自助努力について	桜井 宏年	28
緑の下の力持ち	佐々木西二	34
琉球泡盛	菅間誠之助	39

1973 No.10 (順序不同)

酒屋さんよ伝統の酒造法に戻れ	杉山 晋朔	1
水について	難波康之祐	7
みそ醸造技術上の二三の問題点	海老根英雄	11
装置工業化への勧誘	大橋 通	15
原料米をめぐる諸問題	柴田豊太郎	19
清酒と銅	品川 浩	21
安田先生の「清酒製造法」	高川 昇藏	24
山廃酒母雑感	小玉 健吉	29
アメリカの旅	望月 務	32
信州みその品質と技術の要点	根岸 幹雄	36

1974 No.11 (順序不同)

酒造に於ける方法と理論と経験	杉山 晋朔	1
市販酒の動向と表示問題について	伊藤恭五郎	7
酒造米の性質について	吉沢 淑	12
私共の酒造り	高堂 五郎	19
酒と俳句と私と	武川 義行	20
鑑評会品評会出品清酒炉過法	滝川善太郎	26
私の「酒国日本」論	古市滝之助	28
雀の言葉	鈴木 明治	30

1975 No.12 (順序不同)

中華民国発酵工業の近況	飯塚 廣	1
酒造業の特殊性に就いて	杉山 晋朔	4
酒造技術雑感	村上 英也	10
昭和12年当時の北海道市場における市販酒	田中 利雄	16
炉辺醉談	岩崎 亨	22
清酒について思うこと	今井 謹也	26
私の吟醸造りについて	松本 喜作	31
温故而知新の驚異	中野 政弘	34
味噌の香気について	安平 仁美	39
原料処理技術の改善とみその品質	根岸 幹雄	47

1976 No.13 (順序不同)

豊年の酒造と酸の変調	杉山 晋朔	1
微生物生態学について	小玉 健吉	8
酒造りと麹菌	原 昌道	11
麹菌の効用	松浦 慎治	17
小規模清酒業経営者の意識の革新について	桜井 宏年	23
味噌用米麴の中の <i>Micmoccus</i>	窪田 譲	29
しょうゆと微生物	篠田 清	34
「八百屋お七まで」	嶋 梯司	40

1977 No.14 (順序不同)

日本酒の変遷	杉山 晋朔	1
酒造技術における温故知新	野白喜久雄	7
米白ければ酒にくせなし	中村 欽一	11
清酒業界と酒造技術についての雑感	宮井 孝一	16
清酒の多様化と新製品	伊藤恭五郎	21
清酒製造原価の低減に関する研究	池見 元宏	26
画一化から多様化	風間 雍	31
米麴の各種酵素とみその品質	松本伊佐尾	36
味噌文獻第一号をたずねて	上田 侑	41

1978 No.15 (順序不同)

酒造学のすすめ	杉山 晋朔	1
日本酒の発展のために	永谷 正治	7
もやしの原点	中野 政弘	12
みそ用大豆の蒸煮について思うこと	松下 善一	17
餅の話あれこれ	鈴木 繁男	22
米麴中の雑菌の汚染防止	望月 務	31

後熟酵母群の同定と選択	菅 徳助	39
釜屋へのこの手にあまる温古知新も手にあまる	嶋 悌司	58
酒造業と公立酒造技術指導機関のゆくえ	古谷野朝昭	63

1979 No.16 (順序不同)

硬質米酒造と長期醗	杉山 晋朔	1
酒造技術の周辺	武藤 浩	10
地酒随想	大塚 謙一	15
東北清酒について	井上 博	18
北九州の本格焼酎	島田 豊明	29
清酒の剛酒について	今井 謹也	34
私の吟醸造りについて	平野佐五郎	43
酒造従業員考後継者対策などを含めて	照井圓五郎	47
麴菌を食べる	海老根英雄	51
水分低減法による味噌の低食塩化	根岸 幹雄	56

1980 No.17 (順序不同)

伝統の酒造法とその理論	杉山 晋朔	1
大正初期の酒造りの一例と近年の酒造研究の画	秋山 裕一	8
偏差値による地酒の分類	斎藤 富男	16
米粒のみり	星川 清親	23
温故知新・酒造技術の過去現在および未来予測	蔭山 公雄	30
さまざまな温故知新	穂積 忠彦	36
酒造労務者の実態	池島 和衛	41
みその食塩について(低食塩みその開発)	伊藤 寛	51
みそ汁とみそ煮一香気の発現と吸着	本間 伸夫	57
味噌屋の動物考	佐合 努	65

1981 No.18 (順序不同)

香りを追う	小泉 武夫	1
酒造の変遷と酒の風味	杉山 晋朔	10
もやし考	村上 英也	16
第1の話講習・講話会のノートから	秋本 雄一	20
酒造やぶにらみ2、3の提言	宮野 信之	32
本格焼酎の熟成について	西谷 尚道	38
赤みそにおける大豆処理の考察	松本伊左尾	47
鉄を喰うバクテリア	塩田日出夫	53
世界に誇れる日本酒造りあれこれ	木谷 雅信	57

1982 No.19 (順序不同)

酒造業の近代化	杉山 晋朔	1
---------	-------	---

国破れて飯を食う話	永谷 正治	7
構造からみた米の酒造適性	百瀬 洋夫	12
私の醸造試験所生活	蓼沼 誠	20
麴菌の世界	一鳥 英治	26
酒呑みの風景	江口 良友	34
お酒に関する文化人類学講座より	小泉 武夫	40
食品組織学と発酵食品	庄司 善哉	51
味噌の麴について	香山 総	57
仙台みその製造と品質特性について	熊井 啓治	64

1983 No.20 (順序不同)

祝辞	佐藤 信	1
酒造のミステリーとミラクル	杉山 晋朔	4
幻の菌株	中野 政弘	11
大豆成分と健康長寿	柴崎 一雄	18
カビの芸術、中国の黄酒製造	飯塚 広	24
随想	野白喜久雄	28
味噌の食塩問題の克服	海老根英雄	31
麴さまざま	好井 久雄	36
種麴「吟香」の開発	池見 元宏	40
広島吟醸酒造り	鼓 尚夫	47
〓暖地醸造、について	玉木 博	51
伝統の中国酒造りをみる	佐々木 定	56

1984 No.21 (順序不同)

清酒の疾病と伝統の酒造法	杉山 晋朔	1
メンデルから遺伝子工学まで	大内 弘造	8
醸造とバイオテクノロジー	西谷 尚道	13
無塩大豆発酵食品テンペ	太田 輝夫	20
亡羊の嘆	毛利 光之	24
ハトムギの食品への利用	堂本 康彦	30
清酒と食文化を考える	山川浩一郎	36
水割り亡国論	濱田 耕一	40
傾耳酒語	立松 朗	42
さらば、いとしの日本酒よ	篠田 次郎	48
〓地酒ブーム、雑感	佃 喜太郎	55

1985 No.22 (順序不同)

酒造60年を顧る	杉山 晋朔	1
新製品の開発について	大場 俊輝	8
麴菌の育種、その現状と将来	五味 勝也	14

紅麹菌による色素の生産と食品への利用に関する研究	廣井 忠夫	20
糖類に対する米麹の作用	馬場 茂	30
みそとバイオテクノロジー	安平 仁美	36
戦後復興期を境としたその前後の酒造用精米方法の体験	大橋 勝	42
現場の!!たわごと!!	津村 弥	48
サヌキ白みその新製品化	小倉 元成	54
味噌技術発展の為に何をすべきか	半田沖次郎	60
菌食のすすめ	越智 宏倫	65

1986 No.23 (順序不同)

日本酒雑感	杉山 晋朔	1
吟醸麹に関する一考察	原 昌道	7
原料米調査結果考	齋藤 富男	13
バイオテクノロジーと東北地域	山内 文男	20
プロトプラスト融合による麹菌の育種	小川喜八郎	27
新規微生物探索資源の豊庫東南アジアの醱酵食品	小崎 道雄	34
味噌醸造への乳酸菌の有効利用	今井 誠一	40
古き食品と偶感	齋藤 孔男	46

1987 No.24 (順序不同)

酒造に於ける所謂腐造の正体	杉山 晋朔	1
味噌技術の回顧	中野 政弘	8
黒麹菌のアミラーゼと私	上田誠之助	13
ヌルクー韓国のスターター	島田 彰夫	19
酒麹の酵素について	椎木 敏	26
種麹と木灰とアフラトキシン	真鍋 勝	33
酒造技術の伝承	佐藤 和男	44
日本の味、醤油の味	田崎 龍一	50
研究開発の糸口	馬場 茂	57
味噌雑感	大池 昶威	61
静岡県の酒	古橋基千代	70
徒然なるままに	新城猪之吉	74

1988 No.25 (順序不同)

麹菌とのつきあい	池田庸之助	1
家計調査に見る酒類への消費支出	古市 明紀	5
赤米と香り米	高橋康次郎	12
酒のあれこれ	中野陽太郎	21
私の吟醸造り	三盃 幸一	26
我が故郷の先輩達	伊藤 寛	33
あいまいなこと	安平 仁美	37

Recollection of Tempe research	Ko Swan Dijen	42
--------------------------------	---------------	----

1989 No.26 (順序不同)

酒造における方法と理論とそして経験	杉山 晋朔	1
発酵一字会縁起録	本江 元吉	8
麹菌の新しい酵素の利用	好井 久雄	12
耐塩・好塩性微生物の私の研究のあれこれ	大西 博	22
麹菌のアフラトキシンについて	浜崎 敏	31
麹菌の形態分化	櫻井 米吉	36
旅は道連れ酵母連れ	荻谷 泰弘	46
焼酎クイズ15問	佐伯 宏	54
ネパールの餅麹「マーチャ」	新国 佐幸	61
秋田味噌のルーツ	菅 徳助	66
味噌用麹に求める機能	大西 邦男	72
酒飯店の思い	三浦 勇一	79

1990 No.27 (順序不同)

日本酒(清酒)の風味はアミノ酸である	杉山 晋朔	1
齋藤賢道先生を憶う	小玉 健吉	8
醸造萬歳という手前味噌の話	永谷 正治	15
大豆を素材とした機能性食品の設計	大久保一良	21
発酵法によるエリスリトールの生産	佐々木 堯	25
嫌気環境に生息する細菌の話	上木 勝司	30
清酒の国際化を考えるーワイン、ビール、清酒の生を比較するー	穂積 忠彦	37
島根の吟醸酒造りにいて	堀江 修二	41
それでも味噌はかわったのかー全国味噌鑑評会30年のながれー	藤波 博子	53
こうじ菌の表情をみる	久米 堯	60
韓国傳統酒濁酒(マッカルリ)の過去と現状	金 尚淳	63
Fish Fermentation Technologies in the Philip Pines	Rynaldo C.Mabesa	67
発酵一字会縁起録追補(温古知新No.26)	本江 元吉	75

1991 No.28 (順序不同)

スレオニン発酵をめぐって	志村 憲助	1
郵便資料で見る応用微生物学の温古知新	高尾 彰一	8
酒は神様がお造りになるもの	衣山 陽三	18
吟醸造りでの一考察		
限定吸水における蒸米吸水率の曖昧さについて	熊谷知栄子	22
コウジカビの類縁と系統進化を探る	杉山 純多	26
幼の日本酒を飲む会	篠田 次郎	41
醱酵食品(味噌・納豆)への国産大豆の利用	平 春枝	47
広島県産酒の歴史について	手島 義春	57

秋田県における酒造米育成の環境……………谷 金彌…61	
テンベの製造法とその用途……………松本伊佐尾…69	
みそ用乳酸菌に関する最近の話題……………萱原 久孝…76	
杜氏の、くり言……………鎌田 敬…82	

1992 No.29 (順序不同)

植村定治郎先生と微生物生態論……………古坂 澄石…1	
吉野ケ里の頃の酒……………秋山 裕…6	
醤油とバイオテクノロジー……………杉山 晋…12	
病気の一次予防と機能性食品……………伊藤 明弘…18	
中国の伝統的な曲と酒(麴と酒)……………伊藤 寛…24	
酒の火入れと火落〔脱線講義下調べ〕……………山崎 眞狩…39	
吟醸造りに酒屋万流を考える(こんなことにも着目を)…石川 雄章…45	
杜氏さんの言葉に学ぶ……………伊藤 清…51	
味噌の糖類とその役割……………本藤 智…57	
タイ発酵食品のまま(微生物探索最前線にて)…岡田 憲幸…63	
磁気とフェライトによる清酒酵母の殺菌…吉村 昇…74	
カビの利用は偶然に始まったのか(カビ発酵酒の起源)…吉田 集而…80	
思い出すことなど……………小倉 元成…86	
「品産業技術功労賞」における醸造関係の表彰…世良 弘…90	
私の酒造り人生……………下見 勝二…100	

1993 No.30 (順序不同)

純粋培養—文化の発展と醱酵微生物の利用方式—…中野 政弘…1	
わが草片のみち……………村上 英也…12	
醸造と造醸……………野白喜久雄…18	
味噌の生理的機能が世界的に認められる新しい展開…海老根英雄…22	
砂糖と産業革命と食生活……………梅田 圭司…29	
麴菌の増殖特性と製麴管理……………岡崎 直人…35	
かびと酵母の構造観察—方法論的雑感—…田中 健治…41	
心に残る日本酒づくり……………馬場 茂…48	
どんな菌とも仲良くつき合いたい……………安平 仁美…53	
北原覚雄先生を憶う……………大林 晃…58	
それは酵母がいなかった(酵母の培養と全麹仕込速醸酵母)…大沼 堅司…64	
山形県酒造業界の特質……………小関 敏彦…68	
麴の神様……………西田 準…75	

1994 No.31 (順序不同)

石油と天然ガスの微生物学的研究事始め…駒形 和男…1	
酢酸菌類の生産する新規抗生物質エナシロキシンについて…伊崎 和夫…7	
紅麹菌とコレステロール低下薬……………遠藤 章…14	

どうして融米プラントができたのか……………今安 聰…17	
固定化酵素から固定化タンニンへ……………土佐 哲也…26	
MALTOL物語……………木原 清…33	
麴菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) —分子生物学的研究の現状と将来—……………北本勝ひこ…40	
酵母の開発と酒造り……………後藤 邦康…47	
日本の焼酎と世界の蒸留酒……………篠原 隆…54	
味噌の熟成におよぼす米麹の各種酵素の関与について…原山 文徳…61	

1995 No.32 (順序不同)

中国サイドから見た清酒 —清酒の形成から技術革新に与えた中国の影響—……………菅間誠之助…1	
疫学的知見からみた酒・飲酒の文化……………滝澤 行雄…8	
食品菌類と21世紀の食品保全……………宇田川俊一…19	
秋田県における清酒醸造技術開発の現状…佐無田 隆…27	
砂糖と特定保健用食品……………伊藤 汎…35	
アジア諸国の麴とその味醂への利用……………高山 卓美…42	
焼酎酵母による香氣成分の生成に及ぼす麴の影響…三枝 維彦…53	
味噌特有香氣成分の解明とその酵母による形成機構…菅原 悦子…61	
酵母による高濃度有機性排水の処理……………千種 薫…69	
味噌麴あれこれ……………早出 昭雄…76	

1996 No.33 (順序不同)

米と大豆と発酵食品……………堀井 正治…1	
東広島市に転居して……………大場 俊輝…10	
食品微生物が生産する新しい生理活性物質 —納豆菌由来の血栓溶解関連酵素について—……………須見 洋行…17	
照葉樹林の麴文化—ネパールの酒、ブータンの酒—…内村 泰…23	
少酸性酵母および多酸性清酒酵母の育種…吉田 清…31	
清酒の「原産地呼称」を考える……………戸塚 昭…39	
イモ焼酎古今東西……………鮫島 吉廣…45	
私の技術者生活を顧みて……………大津 正記…52	

1997 No.34 (順序不同)

鹿児島における焼酎造りのルーツについて ……蟹江 松雄…1	
朝鮮ルーツの可能性	
水産発酵食品の製法と微生物・酵素の役割 藤井 建夫…9	
日本のパン種—酒種—の起源とその発酵特性…河合 弘康…18	
遺伝子からみた酒豪と下戸の体質……………原田 勝二…26	
味噌の香氣と耐塩性酵母との関わり……………石原 和夫…32	
味噌のエキス液の製造及びその漬け込み液への利用…篠原 伸雄…42	
江田先生と麴づくり……………月岡 本…49	
乾燥酵母で清酒を造る 「北海道・乾燥きょうかい701号酵母」実用化……………浅野 行蔵…53	
東北地域に適した酒造原料米の開発……………鳥山 伸一…60	
生酒の品質:「ムレ香」の生成メカニズムと発生防止…西村 顕…66	

麴の品質に及ぼす諸条件の影響……………柳内 敏靖…73

1998 No.35 (順序不同)

焼酎粕の農業利用……………藤原俊六郎…1
セルラーゼの利用とセルラーゼ生産菌の検索…柏木 豊…8
ビールの味、ブランドの味、商品の味…橋本 直樹…14
麴菌の魅力……………館 博…20
2種の麴菌の混合培養におけるグルタミンナーゼ生産の促進…植木 達朗…27
地ビールの現状と今後の動向……………小田 良司…34
発酵食品部での試験研究業務を通じて…宮間 浩一…40
熱ショック処理による大麦焼酎香味の改善に関する研究…梶原 康博…51
健康をコンセプトにした清酒の開発……………平野 賢司…59
酒粕の有効利用について……………片山 俊…64

1999 No.36 (順序不同)

失われた菌株……………中野 政弘…1
食と健康の科学……………鈴木 建夫…4
モンゴルの酒造りと蒸留酒の起源考…越智 猛夫…11
乳酸菌スターター利用技術の進歩と今後の展望…森地 敏樹…17
返し仕込みや半固体発酵法による焼酎の多様化に関する開発研究…木田 建次…26
秋田の酒事情……………斎藤 久一…36
日本酒のヘルシー効果と複雑性……………今安 聰…41
清酒雑感……………忍頂寺見嗣…46
温故知新……………香山 聰…56
調味食品開発の流れ……………田崎 龍一…64
ビールの魂を探る～ビール醸造における原料管理～…荒木 茂樹…82

2000 No.37 (順序不同)

「生モト造り」を科学する……………原 昌道…1
溶存酸素低減による清酒の品質保持…岡本 匡史…17
日本酒メーカーのブランド人気向上・定着…宇賀神重治…24
赤ワイン風発酵酒への挑戦……………大庭理一郎…31
新しい芋焼酎への取り組み……………瀬戸口眞治…40
乳酸菌利用によるバイオブリザベーション…加藤 丈雄…46
食品工業試験場在職を振り返って……………大池 昶威…55
「ビールを変敗させる乳酸菌」……………佐見 学…60
窒素ガスのビールへの利用……………喜多 常夫…67
有機性廃棄物リサイクルの現状と課題…茅野 充男…81
小鹿島果(オガシマミル)の「日本食志一名日本食品滋養及沿革説」…島田 彰夫…87

2001 No.38 (順序不同)

昔の名前、Saccharomyces sakeの復活は可能…竹田 正久…1
酒造り今昔、進化の中の反省と願い…津村 弥…17
醗酵素材としての大豆の生理機能性…河村 幸雄…25
泡盛における原料の由来する香り成分とその生成機構…小関 卓也…34
ビール酵母と健康……………千田 勉…38
納豆の糸から納豆樹脂の開発とその利用…原 敏夫…42
チェダーチーズの香氣成分と乳酸菌によるその生成…林田 安生…50
小林 弘昌
農業環境と物質循環～微生物が奏でる土のシンフォニー～…中野 益男…55

2002 No.39 (順序不同)

日本酒の復権のために一品質の多様化に向けて…西谷 尚道…1
微生物農薬というもの……………山田 昌雄…10
天然系抗菌物質の開発の動向……………酒井 重男…16
見えない流れ……………松永 澄夫…22
プロテアーゼ、リパーゼを生成する酵母のスクリーニングと廃水処理への応用…角田 潔和…30
減塩麴分解法による機能性調味料の生産…横山 定治…38
日本の発酵文化……………原田 信夫…46
地場産原料による地ビール醸造～秋田県での取り組み～…進藤 昌…52
白甘味噌の新製造法……………小倉 元成…67

2003 No.40 (順序不同)

戦場にかける菌株……………中野 政弘…1
日本の国菌コウジキン論……………一鳥 英治…2
清酒にも規制緩和を……………今井 謹也…6
清酒製造における米タンパク質顆粒…若井 芳則…17
高香気マイルド酒類の開発…福田 典雄…25
米の生産から酒造り……………田村 豊和…31
ウイスキー蒸留所の個性を生み出しているもの…鰐川 彰…36
地ビール産業と地域の発展……………永島 俊夫…45
機能性キチン・キトサンおよびβ1,3グルカンオリゴ糖…小川喜八郎…50
生成酵素に関する研究
キノコの機能性研究の現状-体験談から化学・科学へ…河岸 洋和…57
大豆醗酵食品の抗酸化性と未利用資源の有効利用…江崎 秀男…65
味噌の新規用途拡大について……………太養寺真弓…71
中国の調味食品工業の2000年の回顧と展望…徐 開生…77
伊藤 寛

2004 No.41 (順序不同)

白色腐朽菌の生物機能を利用した木質バイオマスファイナリー…渡辺 隆司…1
糸状菌の農業、汚染浄化分野への利用…鈴木 源士…7
麹菌の近縁菌によるカビ毒生産性と病原性による健康リスク…堀江 義一…15
たかが培地されど培地…長沼 孝文…20
地球内部に広がる微生物地下資源の可能性…稲垣 史生…28
本格焼酎ブームはバブルか？…佐藤 淳…36
泡盛醸造におけるオリゴ糖結合型フェルラ酸の動向…石原 昌信…43
芋麴の利用による純芋焼酎の開発について…岩崎 功…49
山中 寿城
低アルコール清酒の開発…広常 正人…58
酒販店通信のこと…中野惣太郎…63
北国の杜氏の一言…高橋 藤一…70
多価不飽和脂肪酸を中心とする脂質栄養について、油断としての大豆の効果…藤原 葉子…73
温故知新、発酵食品の未来を探る
～きのこの発酵能を用いた健康・機能的食品の開発～…松井(岡村)徳光…80
大杉 匡弘
遊牧民の宝もの「馬乳酒」…石井 智美…87

2005 No.42 (順序不同)

天与の至宝…村上 英也…1
随想 微生物-小さな魔術師-…木下 祝郎…7
清酒の熟成と活性酸素の生成、消去活性…吉沢 淑…12
香りの抗菌活性と選択毒性…井上 重治…18
生物防除エージェントとしての植物生育促進菌類…百町 満朗…29
微生物と私…新井 英夫…36
海外生物資源アクセスとバイオバイラシー…安藤 勝彦…44
農業における微生物資材の利用と課題…野口 勝憲…50
大豆と乳がんの疫学研究…山本精一郎…56
糸状菌を宿主としたタンパク質高生産法…金政 真…67
ゲノムから見た微生物…相阪 和夫…72
ホップの魅力とそのポリフェノール類の利用…田頭 素行…79
飲酒の効能成分-特に「焼酎アロマ」について-…須見 洋行…86
矢田貝智恵子
新味噌用麹菌の開発とその利用…渡辺 隆幸…90
醤油の新しい機能的
醤油原料(小麦、大豆)の分解からみた醤油の低アレルギー性…古林万木夫…97
発酵食品を科学する…針塚 藤重…102

2006 No.43 (順序不同)

清酒のアミノ酸組成と官能評価…岩野 君夫…1
醤油麹菌 *Aspergillus sojae* における
アフラトキシン合成経路の機能不全…増田 力・松島健一朗…10

芋焼酎の香りとモノテルペンアルコール…神渡 巧…18
宮崎・鹿児島・奄美の蔵元を歩く…立山 雅夫…23
芋焼酎・黒糖焼酎蔵の取り組み
鹿児島島の伝統的発酵食品…高峯 和則…35
アルコール性発酵副産物の有効利用
-再発酵による機能的向上-…渡辺 敏郎…42
Trichoderma 菌によるイネ種子伝染性病害の生物防除…熊倉 和夫…48
Rhizopus 属糸状菌によるポテトパルプの有効利用…小田 有二…55
ビールの医学生理学的効用(1)…高橋 豊三…60
海の微生物たちとの出会い…小玉健太郎…71
液体培養系におけるグルコアミラーゼ高生産麹菌株の取得…瀧井 幸男…77
味噌工場の排水処理施設の計画と実際
-回分式活性汚泥方式について-…今井 瑞博…83
旧暦・古くて新しい智恵ごよみ…松村 賢治…89
製パン業界の「今」…廣瀬 満雄…98

2007 No.44 (順序不同)

酒造萬流・基本合…戸塚 昭…1
「50年と50年、どちらを選びますか？」…高瀬 斉…9
酒造好適米「千本錦」の醸造特性…末成 和夫…15
「青森県の高カブロン酸エチル生産酵母開発」…村中 文人…21
麹菌におけるトランスボゾン「はしご酒造伝子(Crawler)」
活性の発見とその応用展望…小笠原博信…27
味噌の塩分は塩分単独と異なる作用を持つ…渡辺 敦光…36
宇宙実験から知りえたもの
-宇宙空間で発酵を考える-…大西 武雄…43
高橋 昭久
「味噌は栄養食品か、調味料か」…大西 邦男…54
大豆素材の発酵による高付加価値化…武部 実…60
ビールの医学生理学的効用(2)…高橋 豊三…67
芋焼酎粕の有効利用に関して…高瀬 良和…74
焼酎粕のリサイクルによる環境並びに農業への貢献…横山三千男…81
「歴史的菌類標本庫の再整理とデータベース化
~国立科学博物館の菌類標本庫の現状と展望~」…細矢 剛…87

2008 No.45 (順序不同)

食品産業の責務と国民の健康…堀井 正治…1
うま味と微生物…國中 明…9
「酵母応用研究の新たな可能性をめざして」
-環境保全分野への展開-…家藤 治幸…17
乳酸菌のさらなる可能性…岸野 重信…24
清水 昌
胞子形成能の低い麹菌株を実験材料として使うために…楠本 憲一…31
食塩あれこれ…松永 隆司…37
中国の醸造酢…伊藤 寛…44
地球・海・環境破壊の元凶漁網汚濁TBT O汚染の現実…八竹 昭夫…59
高齢社会とみそ食品…吉田 茂夫…66

食品製造副産物の味噌醸造への利用 (エクストルーダー処理した米糠, オカラの麹化を例にして) …渡辺 聡…68	佐藤 和人
微生物スターターを利用した魚醤油醸造 - 北海道から発信する次世代魚醤油 - ……吉川 修司…77	
作物に病害耐性を付与する根部 エンドファイト資材の開発に向けて ……成澤 才彦…84	
乾燥酵母の医学生理学的活性(1) ……高橋 豊三…90	
米の旨味を引き出す酒造り ……農口 尚彦…99	
新規焼酎製造法による新タイプ芋焼酎の創出と 副産物の食品素材化 ……瀬口ひろみ…103	沖園 清忠 菅沼 俊彦

2009 No.46 (順序不同)

微生物の面白さを伝えたい ……宮道 慎二…1	
戦中派青春の回想 - 日本ペニシリン「碧素」の思出をめぐって - ……三原 茂…6	
高峰譲吉, その周辺雑感と現在との交わり ……奥田 徹…10	
食料自給率向上のための米研究の方向 ……大坪 研一…19	
黄麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> がアフラトキシンを 作らないのは理由(わけ)がある ……山田 修…29	
原料米と清酒造り ……橋爪 克己…35	
アフリカの澱粉を主原料にした地酒造りの知恵 ……安溪 貴子…40	
秋田・食文化の南北問題 ……安倍 甲…47	
大麦焼酎粕由来「発酵大麦エキス」が有する生理機能 ……外菌 英樹…54	
発酵食品の分子シャペロン誘導効果と生理機能 ……伊藤 英晃…61	
本物のセルラーゼを求めて ……阪本禮一郎…70	
青森県独自のグルコアミラーゼ高活性麹菌の開発と実用化 ……岩間 直子…92	
新しい発酵食品—イムバランスによる アレルギー反応の抑制効果 ……潘 偉軍…101	
乾燥酵母の医学生理学的活性(2) ……高橋 豊三…112	
間違いだらけの酒常識 ……石川 達也…127	
ハウス栽培果菜類におけるIPM (総合的病害虫管理) の 普及成功要因は何か ……中島 哲男…140	山中 聡
納豆種菌についての知見に代わる「二人の名言」 ……成瀬 濟…145	

2010 No.47 (順序不同)

温他知新 ……井上 喬…1	
単式蒸留機の機能 ……佐無田 隆…7	
泡盛の原料米と酒質の多様化 ……比嘉 賢一…13	
宮城県における日本酒の商品情報提供への 取り組みについて ……橋本 建哉…21	
異種酵母間の共生を利用した清酒醸造 ……栗田 修…32	
日本酒造りの現場から~10年間を振り返って…大塚 真帆…41	
黒酢と生物代謝の狭間で考えたこと ……石井 正治…44	
産業用酵素—古くて新しいエコな未来産業…高木 忍…50	
発酵による食品産業副産物の機能性食品への転換 ……森村 茂…61	
光合成細菌の排水処理, 農業, 医療への応用と 機能性バイオマスとしての役割 ……佐々木 健…68	

土着優良根粒菌を用いた寒冷地での
マメ科緑肥植物の利用拡大 ……佐藤 孝…79

2011 No.48 (順序不同)

アジアの伝統的酒類と麴 ……岡崎 直人…1	
麹菌のセルバイオロジー - 麹菌の細胞生物学的解析から見えてきたこと - ……北本勝ひこ…12	
生物多様性の中での微生物の多様性 ……正木 春彦…21	
清酒の貯蔵熟成について ……衣山 陽三…28	
ポストゲノム研究から見た麹菌株の温故知新 ……岩下 和裕…33	
バイオジェニックスの時代 - 乳酸菌の真のメカニズムの解明の幕開け - ……菅 辰彦 大脇 真…42	
お味噌による放射線防御作用 ……渡辺 敦光…51	
ヒトのSOS応答生理機能により遺伝子を守る味噌と麹の探求 ……鈴木 信夫…61	
共著者 姜霞, 菅谷茂, 喜多和子	
火入匣の発生を抑制する醤油の製造法 ……野田 義治…70	
鰹だしを利用した低塩化技術とその利用 ……田形 匡亮…77	
泡盛と地域活性化—泡盛学会の取り組み— ……上田不二夫…81	
発酵食品テンペ(インドネシア納豆)が持つ新しい機能性 ……須見 洋行…87	
ビール醸造と混濁性乳酸菌 ……浅野 静…93	

2012 No.49 (順序不同)

味わって食べることの意義 - うま味を知る…二宮くみ子…1	
日本の食は安全であることを どうやって伝えればいいのでしょうか ……佐々 義子…12	
清酒の「老香」とその生成機構 ……磯谷 敦子…19	
酸味を活かした清酒の製造 ……大場 孝宏…25	
日本酒発酵濾液が癌細胞増殖に及ぼす影響 ……田口 隆信…32	
サツマイモ焼酎粕の生理機能とその増強及び応用 ……米元 俊一…41	
芋焼酎の香りに及ぼすサツマイモ品種の影響 ……神渡 巧…55	
わが国の伝統発酵食品の疾病予防機能 ……保井 久子…61	
大豆アレルギーの多様性と発酵大豆食品の低アレルギー性 ……森山 達哉…68	
醤油多糖類SPSの抗アレルギー作用 ……松下 裕昭…77	
オオムギの脂質酸化酵素とビールの品質 ……黒田 久夫…83	
きのこの食品機能性 ……白坂 憲章…91	
乳酸菌と健康 ……石原 一興…97	
土壌圏の複雑性を受け入れる ~ 土壌微生物生態系の非還元論的評価 ~ ……横山 和成…104	
内生細菌による植物抵抗性誘導を用いた 土壌伝染性病害防除 ……相野 公孝…112	

2013 No.50 (順序不同)

料理と清酒との相性とその評価法 ……須藤 茂俊…1	
麹の褐変性の産業利用 ……中村 幸宏…10	
液体麹の焼酎製造への利用について ……小路 博志…17	
麦焼酎の香味に関する研究 ……高下 秀春…24	

米を原料にした酒に関する一考察	寺本 祐司	32
宇宙を見据える味噌と麴の効能 —低線量放射線被曝問題への提言—	鈴木 信夫	37
味噌の優れた機能味噌漬けて焼肉・焼魚の「コゲ」の害が軽減 ・味噌にはマウス肝障害の抑制作用がある	石原 和夫	45
酵素・微生物を利用した地域特産農産物の食品加工技術の開発	西脇 俊和	51
乳酸菌によるγ-アミノ酪酸の発酵生産	戸枝 一喜	58
魚醬油製造中の微生物相及び化学成分の変化について	里見 正隆	64
霊芝菌糸体培養基熱水抽出物(紅芝泉 [®] 、MAK)の効用	渡辺 敦光	74
醸造に利用可能な耐塩性プロテアーゼを有するきのこ株の選抜	中村 和夫	82
アミノ酸の味な話	河合美佐子	89
食育の必要性-伝統的な日本型食事を維持するために-	丸山 智美	96
多様なイネで日本の水田を守る	猪谷 富雄	102
顕微鏡の面白さ	田中 隆明	111
病原菌をウイルスで病気にさせる生物防除法:ゲノムコントロール	池田 健一	120

2014 No.51 (順序不同)

酵母を再利用した繰り返し清酒醸造	佐藤 和夫	1
清酒酵母が持つ機能性について	金井 宗良	7
福島県の吟醸造り-「福島式A-B直線」を検証する-	鈴木 賢二	14
酒と水の親密な関係	能勢 晶	19
イネ栽培時の気象条件と酒造用原料米の酒造適性	奥田 将生	27
変わり行く日本人の飲酒行動	橋本 直樹	35
麹菌由来のフェルラ酸エステラーゼの開発とその利用	小関 卓也	40
米麹の香りが食品の香気に及ぼす影響~焼酎を例に~	吉崎由美子	45
奄美黒糖焼酎の高品質化と品質特性の解明	安藤 義則	51
腸内常在菌が寿命を決める!~大切な腸内環境コントロール~	辨野 義己	57
乳酸菌スターターカルチャーを利用した漬物について	石川 健一	63
非Saccharomyces属酵母による有用脂質の生産	高桑 直也	68
パンと微生物機能	島 純	75
塩麹が教える麹菌の酵素力とその効果	前橋 健二	80
無塩発酵大豆テンペ(Tempe)の機能性とその活用	太田 美穂	89
Kosher(清浄食品)とKOSHER認証	武藤 英孝	98
秋田県の伝統野菜研究と「あきた郷土作物研究会」の取り組み	吉澤 結子	104
深刻な人類の将来に対処する植物の力	新名 惇彦	110
土壌を創る	篠原 信	117

2015 No.52 (順序不同)

お酒と食品の相性を科学する	藤田 晃子	1
麹菌の液体培養技術の新たな展開	舛田 晋	9
しょうゆ麹菌の分子生物学と麹菌研究の未来	松島健一朗	15
小曲と大曲から学ぶ	高山 卓美	23

酵母の世界のニューフェイス~お酒の酵母じゃない酵母たちの活躍~	山田 亮祐	37
病気の酵母を用いた物探し	木村 賢一	44
生胚乳酸菌のバイオジェニックス効果に着目した米乳酸発酵飲料の開発	高橋 俊成	53
腸溶性カプセル化ビフィズス菌の調製とその摂取効果	浅田 雅宣	61
芽胞形成細菌の制御対策-清涼飲料を例としたその制御-	中西 弘一	67
岩手県オリジナル麹菌「黎明平泉」の選抜と「オールいわて清酒」の取組	佐藤 稔英	76
まずい酒造りから生まれた酒	樋口 宗由	83
黒大豆を用いた味噌における醸造工程中のアントシアニンの挙動	佐々原浩幸	88
<i>Fusoporia obliqua</i> (チーガ)の免疫賦活作用、放射線防護作用および抗がん作用	具 然和	96
生涯青春で七つの趣味とスポーツを	菊池 弘之	112

2016 No.53 (順序不同)

日本食の素晴らしさ	渡邊 敦光	1
かつおだし:脳に刷り込まれた伝統の味	近藤 高史	13
麹菌の酵母へのスフィンゴ脂質の供与と醸造特性改変	北垣 浩志	20
麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> 由来グルコアミラーゼのX線結晶構造解析	永吉 惠美	26
糸状菌胞子生物学のすすめ~麹菌から病原菌まで、細胞からゲノムまで~	萩原 大祐	35
焼酎麹菌らしさを知り、さらに活用する	後藤 正利	43
樽酒が食味に及ぼす影響	高尾 佳史	50
清酒中の4-ビニルグアイアコール生成要因	金桶 光起	57
「若き醸造家のみなさんへ」	久保 義人	66
未成熟柿果実の血中コレステロール低減効果と機能性食品への利用	松本 健司	70
ナノ型乳酸菌のバイオジェニックス効果・効能の検証 <small>キムチ由来植物性乳酸菌nF1(Nano-L.Plantarum菌nL.jp)による大腸がん予防効果の動物実験</small>	金 炫雄	76
冬虫夏草の生育特性と機能性	大賀 祥治	83

2017 No.54 (順序不同)

消化法による吟醸麹の分析	土佐 典照	1
清酒酵母のエタノール耐性に影響を与える培養法	山岡 千鶴	6
大豆を取り巻く状況と品種開発	高橋 浩司	13
味噌由来高血圧予防因子について	高橋 砂織	19
魚醬の新展開	宇多川 隆	29
発酵法の選択によるエゾシカ醬の品質制御技術	船津 保浩	36
「あめこうじ」を秋田の麹の宝に! ~秋田オリジナル麹「あめこうじ」の開発と利用~	尾張かおる	44
単離した乳酸菌をスターター菌として用いる減塩高塩漬の製造	境 雅子	50
	森村 茂	
酵母エキス [®] の香気について	玉田 靖子	56
りんごポリフェノールの抗酸化作用と健康食品への展開	灘岡 勲	62
微生物の糖酸化反応の食品素材生産への応用 -新規機能性食品素材ラクチビオン酸の開発-	桐生 高明	69
ジェランガムと <i>Sphingomonas</i> 属細菌の機能性	橋床 泰之	77
食用植物のアク成分とアク抜き	光永 俊郎	85
輸出に向けたイヌラム食品市場の概況 ~醸造食品におけるハラール対応の留意点を踏まえて~	村上 雄哉	95

2018 No.55 (順序不同)

腸内菌叢研究の歩み…………… 光岡 知足… 1
 麹菌の交配育種の開発に向けて
 —細胞融合能の再発見・不適合性の発見・有性生殖の試み— …… 丸山 潤一… 9
 ゲノム情報に基づいた清酒酵母研究の進展… 赤尾 健…17
 日本食の健康有益性における味噌の役割… 都築 毅…26
 麴甘酒に含まれるオリゴ糖について… 倉橋 敦…35
 薬酒考…………… 丸山 徹也…41
 リン酸カルシウムの物質吸着能
 —ナノからミクロンサイズまで— …… 近藤 徹弥…50
 清酒の熟度評価と高温糖化乳酸菌添加酵母について… 岡本 竹己…59
 大麦乳酸発酵液ギャバの開発…………… 中村 彰宏…66
 酵母の利用
 一番母エキスの風味エンハンス効果と酵母細胞壁の清酒発酵助成剤効果… 阿部 竜典…73
 きのこと類を用いた発酵食品の製造
 —耐塩性プロテアーゼ・アルコール耐性アミラーゼ生産性きのこの応用— …… 本間 裕人…80
 エノキタケの生理活性作用とその応用… 松澤 恒友…87
 半焼酎づくりはサツマイモ栽培から
 —サツマイモの栽培期間が半焼酎の酒質に与える影響について— …… 奥津 果優…93
 よりよいビールの泡をめざして
 —物理的な側面から化学的な側面まで— …… 蛸井 潔…99
 稲庭うどんは何所から来てどこへ…………… 大久 長範…108

2019 No.56 (順序不同)

若き日の回想～創造の喜び～…………… 光岡 知足… 1
 機能性食品とそれに関わる表示制度について… 山本(前田)万里… 8
 新規機能性物質の探索と応用
 —微生物研究から「食による予防医学」まで— …… 矢澤 一良…15
 鹿児島島の壺造り黒酢の発酵と機能性… 長野 正信…23
 知られざる麴の薬「神麴」…………… 奥津 果優…33
 日本酒の「おいしさ」についての解析… 中村 諒…40
 エチル- α -D-グルコシド高含有酒類の開発と機能性… 坊垣 隆之…48
 簡便で精度の高い蒸米酵素消化性の推定方法… 奥田 将生…55
 マスカットやライチ、柑橘の香りがするお酒… 飯塚 幸子…62
 —清酒の新しい香り「4-mercapto-4-methylpentan-2-one (4MMP)」—
 紅麴を用いた焼酎製造の可能性…………… 吉崎由美子…68
 芋焼酎醗に生息している乳酸菌に関する研究… 宮川 博士…73
 豆味噌の「こく」に関与する成分について… 井上 裕…80
 日本のきのこ食文化に関する考察…………… 山田 明義…87
 吟醸香成分酢酸イソアミルの食品保存料としての可能性… 安藤 仁…96
 緑茶製茶機械「揉捻機」を活用した発酵茶の開発… 田中 一成…103
 子囊菌Fusarium oxysporumの多様性、および、… 有江 力…109
 ゲノム解析で近年明らかにしてきたこと

2020 No.57 (順序不同)

高精白を必要としないフルーティーな清酒「ギンバック」の開発… 高橋 俊成… 1
 醸造に用いる米澱粉の多様性…………… 藤田 直子…10
 常識にこだわらない酒母造り…………… 齊藤 修…17

吟醸用「N54G菌」と特別醗用「吟香」の …… ㈱秋田今野商店…22
 製麹特性と酒質への影響
 発泡のお酒の製造技術と容器・機器…………… 渡邊 拓也…26
 芋焼酎と黒糖焼酎の原料並びに製法と香気成分の関係… 瀬戸口智子…37
 ワイン造りへの挑戦…………… 宮野 恵…47
 ワインの香りをコントロールする
 ～日本固有の赤ワイン醸造用ブドウ品種マスカット・ペーリーAに関して～ …… 佐々木佳菜子…54
 日本におけるクラフトビールの創出…………… 黄金井康巳…61
 魚醤及び穀醤の特長を併せ持つ新しいタイプの天然発酵調味料… 横山 定治…69
 ワイン用ブドウ「山幸」由来酵母Hanseniaspora vineaeの適性… 高谷 政宏…78
 超高齢社会におけるタンパク質源としての豆類醗酵食品の可能性… 中川 学…87
 納豆菌と新規多孔体素材による水質浄化および悪化防止法の開発… 大杉 忠則…93
 農作物土壌病害を抑制する土壌微生物の多様性
 —ベニバナニンゲン土壌病害の総合防除を事例として— …… 渡邊 健…101
 土壌微生物とともに最先端の農業を考える… 櫻本 直美…110

2021 No.58 (順序不同)

新型コロナウイルスの変異とワクチン
 ～次の波をどう乗り切るのか～ …… 水谷 哲也… 1
 AIで「酒は出来る」。しかし、AIで「酒を造る」ことは難しい… 戸塚 昭… 8
 東日本大震災から10年…………… 橋本 建哉…17
 秋田県の酵母開発 ～30年史～…………… 渡邊 誠衛…22
 新型醸造精米機での扁平精米に関して… 川上 晃司…30
 1日1合、純米酒！日本がつながる米の酒… 山本 洋子…35
 吟醸用「N54G菌」の製麹時間の違いによる酒質への影響… ㈱秋田今野商店…42
 有孔棚段付多機能単式蒸留機の開発…………… 佐無田 隆…45
 冷凍生芋を使用した焼酎製造技術の開発… 富吉 彩加…53
 私の焼酎造り…………… 安田 宣久…61
 白麹菌のクエン酸輸送体について…………… 二神 泰基…66
 メタノールとランタノイドが繋ぐ微生物と植物間の共生… 三井 亮司…73
 ポリフェノールの腸内細菌代謝産物に
 着目した機能性食品素材HMPAの研究開発… 西谷 洋輔…80
 南極酵母の発酵能…………… 星野 保…87
 辻 雅晴

2022 No.59 (順序不同)

アミノ酸高生産酵母の育種技術を活用した… 高木 博史… 1
 酒類の高付加価値化
 無通風箱培養法による固体培養と試験製麹への応用展開… 伊藤 一成…12
 AIを用いた酒造好適米外観品位の判定… 高堂 泰輔…25
 稲麹から分離・選抜したオリジナル麹菌の特性… 佐藤 稔英…37
 種麹新商品「Roots 36」「Oriza 1061」のご紹介… ㈱秋田今野商店…43
 本格焼酎の品質に関与する要因…………… 高峯 和則…48
 味噌由来の乳酸菌の免疫制御作用…………… 安達 貴弘…56
 免疫賦活能を有する発酵食品および微生物の探索… 保坂 善仁…61
 飛びます、跳びますっ！好塩性乳酸菌で… 脇中 琢良…68
 見つかった超高活性トランスポゾン
 渡部 潤

みそ産業の発展に向けて—技術の役割…	磯部 賢治…	77
日本独自の麹菌熟成チーズ開発について…	佐藤 薫…	85
未発掘地域資源であるローカル酵母を 活用した地域の新しいものづくり	… 児玉基一朗…	90
“産官学”連携で“学”の知見を機能性表示食品に!! ～中高年者の認知機能維持に貢献する河内晩柑果汁飲料の開発～	… 古川 美子…	97
	天倉 吉章	
「未常識(!?)」が渦巻く食品の発酵の世界…	小柳 喬…	104
中等度好熱菌 <i>Meiothermus ruber</i> H328 株を 用いたケラチン分解	… 渡部 邦彦…	111
	茂里 康	
イネの生育を支える水田の微生物と物質循環…	浅川 晋…	117
日本酒をめぐる環境・風土・酒縁……	林 耕次…	123
	太田 和彦	