



分科会名：麹菌（国菌）ウェルビーイング分科会

- リーダー機関 月桂冠株式会社
- 代表者名 大倉治彦
- リーダー名 石田博樹

- 1. 摂南大学農学部様、樋口松之助商店様との意見交換。**
- 2. ヤンマー様、NITE様との交流会**
(麹菌シデロフォア「デフェリフェリクリシン」など)
- 3. 麹菌に関する学会発表**

1. 摂南大学農学部様、樋口松之助商店様との意見交換。

①摂南大学農学部様と面談

摂南大学農学部応用生物科学科 教授 和田大先生

摂南大学農学部応用生物科学科 准教授 加藤直樹先生

②株式会社 樋口松之助商店様とメール打ち合わせ

752 Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi Vol. 47, No. 10, 752~759 (2000) [総説] (8)

総 説

抗菌性乳酸菌スターターカルチャーを利用した味噌醸造
(平成12年度日本食品科学工学会技術賞)

加 藤 丈 雄*

Miso fermentation by an antibacterial lactic acid starter culture

Takeo KATO

Fermentation Technology Department, Food Research Institute, Aichi Prefectural Government

- ・ 製麴で意図的に行われているのは、豆味噌におけるナイシン生産菌の利用
- ・ 豆味噌はBacillus属による汚染で麴菌の増殖阻害、製麴中に形成された芽胞は最終まで残存
- ・ その汚染対策として種麴接種時にナイシン生産乳酸菌を同時接種して製麴する方法

2. ヤンマー様、NITE様との交流会

日時：2022年8月18日（木）

メンバー：スマートカルチベーション分科会（ヤンマーホールディングス株式会社）

メンバー：独立行政法人製品評価技術基盤機構（NITE）様

<目的>

分科会で扱う麹菌の活用法について、異分野のスマートカルチベーション分科会と意見交換することで、新たな産業用途のアイデアをインキュベーションするため。

<月桂冠からの紹介>

①おすすめコンテンツ – デフェリフェリクリシン（Dfcy） –

<https://www.gekkeikan.co.jp/RD/keyword/dfcy/>

②四半世紀にわたるサステナブルな取り組み

「米から酒へ・酒から米へ」、循環型の農業と酒造り
酒粕を肥料として栽培した米で日本酒醸造

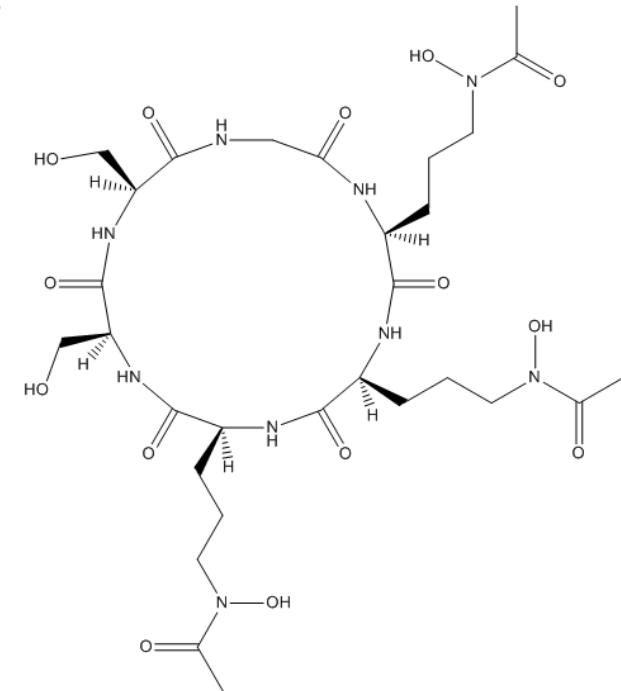
<https://www.gekkeikan.co.jp/company/news/detail/266/>

<有益な情報>

ヤンマー様の酒米育種、コンポストの情報ご提供

NITE様の生物資源データプラットフォーム事業

NITE様の黄桜様での生もと乳酸菌の社会実装



Deferriferrichrysin (Dfcy)

3. 麹菌に関する学会発表

学会名：2022年度日本農芸化学会大会（主催：公益社団法人日本農芸化学会）

日時：2022年3月15～18日

会場：オンラインで開催

演題：麹菌*Aspergillus oryzae*によるPET分解酵素の異種発現

発表者：○戸所健彦¹，伊出健太郎¹，南はつね²，河野恵美²，小高敦史¹，吉田昭介²，石田博樹¹（1月桂冠・総研，2奈良先端大）（○印は演者）

学会名：日本薬学会第142年会（主催：公益社団法人日本薬学会）

日時：2022年3月27日 10:50～12:30（オンラインで開催）

会場：名古屋国際会議場

演題：麹菌産生物質デフェリフェリクリシンの抗がん作用

発表者：○豊田駿¹、芦田侑加子¹、浦野諒人¹、月生雅也¹、赤松実憲¹、取井猛流¹、戸所健彦²、久田博元²、石田博樹²、西方敬人¹、川内敬子¹（1甲南大学フロンティア，2月桂冠・総研）（○印は演者）