



第57回 日本食品微生物学会学術セミナー in 宮崎 (2025)
微生物が関わる「食」の**開発**・**安全**・**研究**について、一緒に学びませんか？

宮崎から発信する、 微生物がつなぐ食品の未来 ～制御から活用まで～

▶開催場所

**宮崎大学
錦本町ひなたキャンパス**

ホール (宮崎市錦本町4-5 宮崎駅から徒歩10分)

専用駐車場はございません。
自家用車でご来場の方は、宮崎県プール駐車場 (有料) などをご利用ください。
駐輪場 (無料) は設置されています。



▶開催日時

11.28 金

13:10~17:10
(受付: 12:30~)

第一部

有用微生物の活用

～健康と美味しさへの取り組み～

13:20~14:30

モンゴル乳酸菌で「腸活」始めませんか？

南日本酪農協同株式会社 商品開発部 松崎 竜也 氏

微生物が織りなす宮崎の本格焼酎のお話

宮崎県食品開発センター 応用微生物部 山本 英樹 氏

第二部

有害微生物の制御

～安全と安定への取り組み～

14:30~17:05

家畜伝染病・牛伝染性リンパ腫における検査技術の開発と社会実装

宮崎大学 産業動物防疫リサーチセンター 関口 敏 氏

食中毒発生状況と安全の取り組み 宮崎県 衛生管理課 清水 恵理香 氏

鶏から？水から？カンピロバクター食中毒の特徴と対策

大阪健康安全基盤研究所 微生物部 中村 寛海 氏

食品の加熱殺菌条件の設定と最近の食品変敗の事例について

南九州大学 健康栄養学部 長田 隆 氏

参加無料・定員120名

どなたでも参加できます

- ◎高校生、大学生、その保護者の方
- ◎企業や公的機関の関係者の皆さま
- ◎農業・畜産に関わる現場の方々

▶事前申込

*お申込は10月24日までに

事前申込無く当日に参加いただくことも可能です。
席や資料に限りがございますので、下記QRコードからの事前申込にご協力下さい。



主催：日本食品微生物学会

共催：宮崎大学農学部、宮崎大学産業動物防疫リサーチセンター、南九州大学健康栄養学部

後援：宮崎県

問い合わせ：代表世話人・宮崎大学農学部 井口 純 (iguchi@med.miyazaki-u.ac.jp / 0985-58-7507)





日本食品微生物学会は発足して46年目

歴史：

食品の安全や品質管理に係る微生物検査、研究を担当される各専門分野の方々が一堂に会して十分に討議し、互いの知識、技術の情報交換を密にして、研究の一層の発展を図る目的で、本学会の前身である「食品衛生微生物研究会」が1980年に発足しました。その後、対象とする研究分野の拡大を図り、名称変更とともに学会として改組し、1990年に「日本食品微生物学会」として出発しました。



詳しくは、学会HPをご覧ください
←学会HPへリンクするQRコード

学会員数：約700名（2022年現在）

学会員の内訳：

大学だけではなく、多くの企業や地方自治体が参画するのがこの学会の特徴です。具体的には、食品微生物に関連する大学教員や学生（農学系、獣医学系、食品科学系、生物工学系など）、食品の製造や販売、微生物検査やその研究・開発に携わる企業（食品・飲料製造、医薬系試薬や機器、微生物検査機関など）、国や地方自治体の研究機関で微生物の調査や研究に携わる職員などが本学会に所属しています。

主な活動内容：

- ✓ 「学会誌」を年4回刊行：食品微生物に関する研究論文や世界における研究動向を紹介しています。
- ✓ 「学術集会」を年1回開催：学会員が一同に集って研究成果を発表し、互いに情報交換を行います。
- ✓ 「学術セミナー」を年2回開催：各地で開催しています。

宮崎県で開催する今回の学術セミナーについて

本学会の学術セミナーは、社会の要請に応じた食品微生物学分野に関する技術や知識の普及・向上を目的とし、年に2回、日本各地で開催しています。2024年度は兵庫県と秋田県で開催し、2025年度は群馬県と宮崎県で開催します。

宮崎県で開催する本セミナーは、“有用微生物の活用”と“有害微生物の制御”の2部で構成しました。微生物が持つ二面性とそれぞれにおける活用的・制御的アプローチ（ヒトはこれら微生物と、どう付き合っていくのか）について専門家にご講演いただきます。前半では宮崎県で生産されている乳酸菌飲料と本格焼酎の健康と美味しさへの取り組みについて、後半では畜産物の安定生産に重要な家畜伝染病の対策、県内における食中毒発生状況と安全への取り組み、全国で食中毒事例が頻発しているカンピロバクター、食品を長く安全に保存するための殺菌技術について、最新の事例や研究成果なども踏まえながらご紹介いただきます。

畜産物生産や、食品の製造・衛生管理に携わっておられる（または興味関心のある）皆さんの参加をお待ちしています。さらに、上記分野への進学や就職を考えておられる大学生・高校生の皆さんとその保護者の方の参加も歓迎します。

プログラム（受付：12:30～）

13:10～	開会の挨拶	日本食品微生物学会理事（大阪健康安全基盤研究所）・河合 高生
	本セミナーの趣旨説明	代表世話人（宮崎大学）・井口 純
第一部		
有用微生物の活用 ～健康と美味しさへの取り組み～ 座長：河原 聡（宮崎大学）		
13:20～14:30	モンゴル乳酸菌で「腸活」始めませんか？	南日本酪農協同株式会社・松崎 竜也
	本格焼酎の生産に関わる微生物のお話	宮崎県食品開発センター・山本 英樹
第二部		
有害微生物の制御 ～安全と安定への取り組み～ 座長：福留 智子（宮崎県）・谷口 喬子（宮崎大学）		
14:30～17:05	家畜伝染病・牛伝染性リンパ腫における検査技術の開発と社会実装 宮崎大学産業動物防疫リサーチセンター・関口 敏	
	（休憩）15:05～15:20	
	食中毒発生状況と安全の取り組み	宮崎県衛生管理課・清水 恵理香
	鶏から？水から？カンピロバクター食中毒の特徴と対策	大阪健康安全基盤研究所微生物部・中村 寛海
	食品の加熱殺菌条件の設定と最近の食品変敗の事例について	南九州大学健康栄養学部・長田 隆
17:05～	閉会の挨拶	代表世話人・井口 純