

 第54回日本食品微生物学会学術セミナー(秋田)

食をめぐる微生物

～利用するもの防ぐもの～

[開催日時]

令和6年 5/31(金)

13:15～17:25

[開催場所]

秋田県総合保健センター
2階 大会議室

参加無料

定員

150名

どなたでも参加できます。

秋田県秋田市千秋久保田町 6-6 (JR 秋田駅西口から徒歩 10 分)

<https://kenko-akita.jp/>

[参加申込]

当日直接ご来場いただいてもかまいませんが、
よろしければ以下の URL あるいは

QR コードからの事前登録にご協力下さい。

<https://forms.gle/d4i2QnweChT4LDfJ7>



[プログラム]

12:30～

受付開始

13:15～

開会挨拶 日本食品微生物学会理事長 工藤由起子 (星薬科大学)

13:20～14:50

〈第一部〉利用するもの 座長:小林正之 (秋田県立大学)

- ◎遺伝子組換えを用いない微生物育種—新規麹菌開発と秋田オリジナル麹あめこうじ— 株式会社秋田今野商店 小笠原博信
- ◎秋田県の清酒酵母開発 秋田県総合食品研究センター醸造試験場 上原智美

14:50～15:05

休憩

15:05～17:20

〈第二部〉防ぐもの 座長:伊藤功一 (秋田市環境部)

- ◎食品安全に関する秋田県の取組について 秋田県生活環境部生活衛生課 永須昭夫
- ◎新興食中毒細菌エシエリキア・アルバーティーとその制御 秋田県健康環境センター保健衛生部 今野貴之
- ◎食品衛生におけるウイルスとの戦い 秋田県健康環境センター保健衛生部 齋藤博之

17:20～17:25

閉会挨拶 代表世話人 齋藤博之 (秋田県健康環境センター)

[後 援] 秋田県、秋田市、秋田県食品衛生協会

お問い合わせ

秋田県健康環境センター保健衛生部 齋藤博之

E-mail: jsfm54seminar@gmail.com TEL: 018-832-5005

講演概要

遺伝子組換えを用いない微生物育種

一新規麹菌開発と秋田オリジナル麹あめこうじー

株式会社秋田今野商店 小笠原博信

麹菌で初めて見出したトランスポゾン（DNA transposon; *Crawler*）転移活性を応用した育種技術により、醸造業界の長年の要望であった糖化力が高くかつ褐変性の低い新規麹菌株を開発し、直ぐに種麹菌として商品化に繋がりました。転移機構解析から実用化までを解説すると共に秋田オリジナル麹あめこうじ事業とブランド化についても紹介します。

秋田県の清酒酵母開発

秋田県総合食品研究センター醸造試験場 上原智美

清酒は米、麹および水を原料としたもろみ中で清酒酵母がアルコール発酵することで造られます。清酒酵母はアルコールを生成するだけでなく、果実様と形容される香り成分を作るなど、清酒を特徴づける微生物です。秋田県では多くの清酒酵母の開発を行ってきました。今回は清酒の造り方にも触れながら、その取り組みについて紹介します。

食品安全に関する秋田県の取組について

秋田県生活環境部生活衛生課 永須昭夫

県では、事業者への定期的な監視や検査のほか、食中毒等への調査や被害の拡大防止のための行政処分、消費者を含む全ての県民に衛生教育を行い、食品の安全を確保しようとしています。今回はその概要と具体的な取組を紹介したいと思います。

新興食中毒細菌

エシェリキア・アルバーティーとその制御

秋田県健康環境センター保健衛生部 今野貴之

近年、エシェリキア・アルバーティーという新たな食中毒細菌が注目されています。その契機となったのが、秋田県で発生した食中毒疑い事例でした。今回は、秋田県の実例を検査の立場から振り返るとともに、本菌の制御に参考となる食品等の汚染状況や秋田県での取り組みを紹介します。

食品衛生におけるウイルスとの戦い

秋田県健康環境センター保健衛生部 斎藤博之

毎年の食中毒統計を見ると、食中毒患者数の約半分がウイルスを原因としたものになっています。食中毒原因物質として新顔に当たるウイルスに対しては、認識をアップデートして立ち向かう必要があります。今回はウイルス性食中毒の実態に焦点を当てて、如何にして食の安全を守るかについて掘り下げてみたいと思います。