

2025 年度
東京農業大学総合研究所総研研究会
応用微生物部会シンポジウム

日本の微生物発酵茶の世界

2025 年 **5月10日** (土)

会場：東京農業大学世田谷キャンパス横井講堂

開 会 (13:00~13:10)

開会挨拶

鈴木 健一郎 (東京農業大学総研応用微生物部会会長)

講 演 (13:10~14:30)

- 日本の微生物発酵茶について
内野 昌孝 (東京農業大学 生命科学部分子微生物学科)
- 富山県産バタバタ茶の製造特性と効能評価
森脇 真希 (富山大学 学術研究部工学系)
- わかってきた石銼黒茶の発酵メカニズム
—乳酸菌はどうやって選ばれるのか?—
堀江 祐範 (産業技術総合研究所 健康医工学研究部門)

講 演 (14:50~16:20)

- 高知県大豊町産碁石茶の成分と機能性
島村 智子 (高知大学 農林海洋科学部)
- 阿波晩茶の成分特性と乳酸菌の地域性
西岡 浩貴 (徳島県立工業技術センター 食品・応用生物担当)
- 日本におけるラペソー製造
野村 佳歩 (東京農業大学 生命科学部分子微生物学科)

ブレイクタイム (16:20~16:30)

パネルディスカッション (16:30~16:50)

閉 会 (16:50~17:00)

情報交換会 (17:00~)

会場：東京農業大学 世田谷キャンパス 国際センター
参加費：1,000 円

お問い合わせ先

東京農業大学 総合研究所研究会 事務局
kenkyuka@nodai.ac.jp

シンポジウムの参加費・事前申込は不要です。当日直接会場へお越しください。
また、当日お越しいただけない方へ向けて本シンポジウムの
リモート配信を5/12 9時より行います。1カ月間視聴が可能です(無料)。
QRコードよりFormsに入り、御所属先とお名前を入力ください。
返信で当日の映像(講演のみ)のURLが提示されますので、
そちらから講演を視聴ください。

