Cutting-edge Bio-seminar 14

麹：日本で、世界で、醸す

多様性を重視し、世界に羽ばたくedgeの効いた方々をお招きするシリーズの第14弾。麹使用起源の奈良時代、種麹造り確立の室町時代から、日本の食文化を支え、いま世界へと広がりつつある麹。今回は、伝統を守り育む企業、世界のガストロノミー、食品産業、最新研究の視点から、麹の魅力と可能性を紐解き、その未来を展望する。

開 催 日 時 ：2026年12月17日（木）14:00～16:30　終了後、交流会

【会場】一般財団法人バイオインダストリー協会　東京都千代田区丸の内一丁目7番12号　サピアタワー8F

先着20名およびZoomによるオンライン開催 定員500名

主 催 ：(一財) バイオインダストリー協会　　協 賛：日本生物工学会（予定）

Coordinator：　新城　雅子 氏（奈良先端科学技術大学院大学　客員教授）

14:00～14:05　はじめに

14:05～14:30　世界規模での麹の活用：
室町時代創業『糀屋三左衛門』からみた、麹菌の歩みと応用への展望
村井三左衛門氏　（株）ビオック 代表取締役社長
室町時代創業の種麹メーカーの視点から日本の麹菌の歴史や現状を紹介するとともに長年培ってきた麹づくりの知見を生かした麹加工技術や食品・健康分野における新たな活用事例、世界市場への展開について紹介する。

14:30～14:55 西洋ガストロノミーにおける麹の活用：ヨーロッパ食材の風味開発と新たな応用 Koji as a Tool for Western Gastronomy: Flavor Development and New Applications in European Ingredients
José de la Rosa氏　Formaciones & Asesorías Fermented Freelance
日本の麹をはじめとする発酵技術を、ヨーロッパの伝統食材や現代ガストロノミーへ応用する研究を紹介する。異なる食文化の融合を通じて広がる麹の可能性と、国際的な発酵文化の発展について考える。

14:55 ～15:20　醤油を中心とする麹発酵技術の用途拡大
佐藤 隆氏　SAN-J International Inc.　代表取締役社長
200年以上の歴史を持つ醤油・味噌醸造の技術を基盤に、米国市場で進められている麹発酵技術の用途拡大や商品開発を紹介する。海外市場における日本の発酵技術の価値と可能性を展望したい。

15:20～15:45　発酵の都・奈良：微生物がつむぐ食の温故知新
渡辺 大輔氏　奈良先端科学技術大学院大学 准教授
日本酒発祥の地ともいわれる奈良を舞台に、発酵文化と微生物研究の最新動向を紹介する。歴史ある発酵文化を科学の視点からひもとき、食文化の継承と新たな価値創出について考えたい。

15:45～15:55　麹菌熟成チーズ研究および麹菌の安全性を裏付ける学術的知見
ご登壇者　＆　ディスカッサー 鈴木 聡氏　農研機構食品研究部門 上級研究員
麹菌を活用した熟成チーズの研究を紹介するとともに、種麹が果たす役割や安全性を担保するための考え方について解説する。

15:55～16:20　クロストーク・未来への展望：日本の宝「麹」を次の世代へ、そして世界へ
奈良時代から日本の宝である麹のさらなる活用と未来について議論を深めたい。

参 加： 無料　JBAホームページよりお申し込みください。
締 切： 2026年 12月15日（火）
お 問 合 せ ： (一財)バイオインダストリー協会　（担当：矢田、中戸川、北嶋）

講師紹介

村井三左衛門氏種麹メーカー「糀屋三左衛門」二十九代当主、およびその研究開発企業である株式会社ビオック代表取締役社長。日本から国境を超えて、麹のグローバル展開に新しい道を拓いている。MBA（経営学）、MFA（藝術）の2分野の大学院を修了。日本醸造協会理事。人文科学・社会科学・自然科学の観点から学際的に麹を学ぶ Kojinomy（麹学）の概念を提唱。
https://www.bioc.co.jp/

José de la Rosa氏 Formaciones & Asesorías Fermented Freelance。 バスク・カリンナリー・センター（Basque Culinary Center）の修士修了。生物学者およびガストロノミー科学者。専門は発酵、応用微生物学、ガストロノミーにおける微生物プロセス。Fermented Freelanceを通じて、発酵技術や酵素プロセスを料理のイノベーション、新食品や食材の開発へ応用する活動を行っている。
https://www.linkedin.com/in/josedelarosamoron/

佐藤 隆氏 SAN-J International Inc. 代表取締役社長
慶應義塾大学政治学科卒業。味の素(株）勤務後、三重県の醸造メーカーであるサンジルシ醸造（1804年創業）に入社。この米国現地法人として1978年に設立、現職。https://www.instagram.com/takashi_tamari/

渡辺 大輔氏 奈良先端科学技術大学院大学 准教授 酒類総合研究所・研究員を経て現職。日本酒をはじめとする伝統的な醸造・発酵食品を微生物の視点から研究し、発酵の原理を探究している。博士(生命科学)
https://bsw3.naist.jp/microbial_interaction/

ご登壇者 & ディスカッサー 鈴木 聡氏 農研機構 食品研究部門
微生物・素材研究領域 発酵プロセス制御グループ 上級研究員
薬剤耐性遺伝子、麹菌光応答、麹菌熟成チーズ等の研究に従事。2021-22年農研機構知的財産部にて知財業務に従事。 博士(医薬学)
https://researchmap.jp/fungaldevelopment