



世界のさまざまな発酵食品について話す崇城大の寺本祐司教授＝玉名市

「発酵食品で健康に」

崇城大の寺本教授

玉名市で公徳会記念講演

について解説した。

熊本の伝統的な赤酒や高菜漬けのほか、モングルのラクダチーズやエジプトのハチミツ酒、中国のバナナ酒など、世界各地で調査した珍しい発酵食品を紹介。「おいしい発酵食品をたくさん食べて、健康に過ごしてほしい」とアドバイスした。

(熊川果穂)

一般財団法人熊本公徳会(熊本市)の設立75周年記念講演会が1日、玉名市の市民会館であり、崇城大生命学部命理学部の寺本祐司教授(60)が、「おいしくて面白い発酵食品と健康」をテーマに話した。

約1000人が聴いた。応用微生物学と食品生物学が専門の寺本教授は、「バイオテクノロジーの歴史は100年ほどだが、人類は1万年も前から微生物の発酵作用を利用してきた」と指摘。食品や医薬品、環境浄化などに活用される微生物