

別府大学食物栄養科学部 **日本初**

# 発酵食品学科

バイオテクノロジーで  
21世紀の「食」と「健康」を育てる



**21**世紀は「発酵の時代」である。地球環境を守る、人々の生命を守る、人々の食糧をつくる、新しいエネルギーを創造するなど、21世紀になっても私たちをとり巻く課題は少なくない。それを、目にも見えない発酵微生物で、地球にやさしく、そして人間にやさしい方法で解決するのが私が提唱している「発酵革命」(FT革命)である。

その中で今、社会から最も注目をあびているのが発酵食品である。美味しい、保存が効く、手造りである、伝統食品である、などといった従来の評価に加えて、最近ではこの食品が体のためにとってもすばらしい働きや効能を有していることがわかった。これについては私が書いた本『発酵食品礼讃』(文春新書)を読まれるとよくわかる。

ところが今、日本国中が発酵食品に注目し、そして大いに食べられはじめているのに、何とこの発酵王国・日本に発酵食品を専門に学ぶ「発酵食品学科」がひとつも無いことに私は気づいた。

そこで、このたび別府大学にこれからの人類にとっても役立つ発酵食品を専門に研究する「**発酵食品学科**」ができたことは、何よりもすばらしい学問の光明である。

諸君、私たちと共に、社会のために別府大学で発酵食品を専門に学ぼうではないか。醤油、味噌、酒類(ワイン、ビール、焼酎、日本酒、その他)、食酢、納豆、鰹節、漬け物(日本の漬け物や西欧の漬け物、キムチなど)、チーズ、ヨーグルト、発酵ハム、発酵ソーセージ、パンなど、私たちの食生活に欠かせないこの発酵食品を、人のためにさらにすばらしいものにしようではないか。

この学問を修めた後は、多くの発酵関連の会社が諸君を待っている。日本唯一の「発酵食品学科」で諸君の夢と浪漫を燃やそうではないか。

別府大学客員教授 小泉武夫

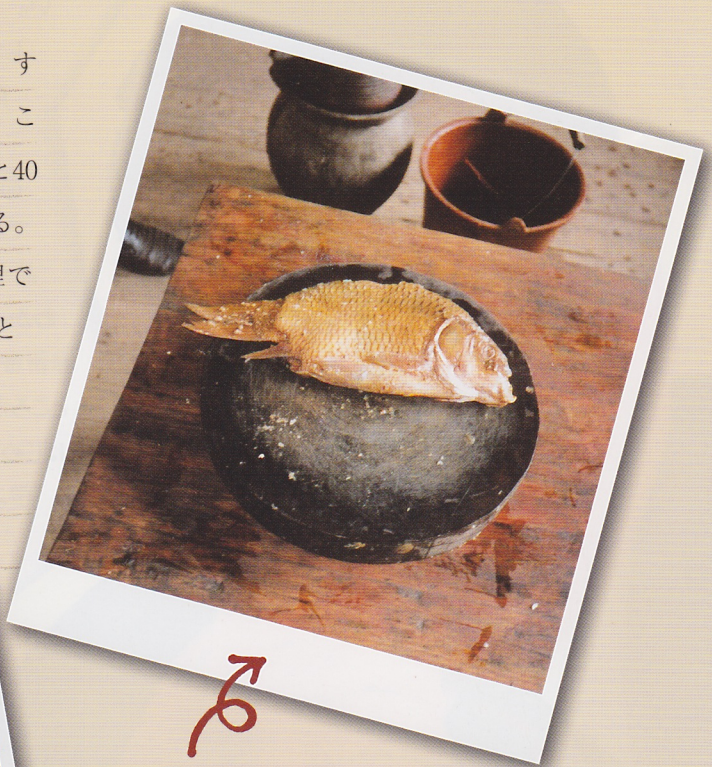
発酵飯前 小泉武夫

「発酵食品学科」をめざす諸君に

# 世界には不思議な 発酵食品が無数に在る

世界の発酵食品を求めて旅を続けている私は、すでに90カ国を訪ねて発酵食品の文化を見てきた。この写真は中国の広西壮族自治区で出会った、何と40年も前に漬け込まれた「熟鮓（なれずし）」である。40年後、生きた姿のままで漬けものになった鯉である。薄く切って食べたら、正に硬質のチーズとまったく同じであった。

この写真はミャンマーやラオスといったメコン河上流部で昔から行われている酒の飲み方である。多くの人が壺に入れた酒を長い竹の



40年発酵の鯉の熟鮓

管をつかって酒を楽しむ習慣だ。日本には、「同じ釜の飯(めし)を食べた仲」というのがあるが、さしずめこれは「同じ壺の酒を飲む仲間」である。私、発酵仮面と共に、在学中、このような旅に行こうではないか。



吸酒管で酒を飲む

発酵仮面  
小泉武夫

