

まえがき

はじめに——バイオの源・醗酵食品

醗酵の情報と情報の醗酵

基調講演

微生物と食物

第一回・食の文化フォーラム

微生物と人とのかかわりあい

微生物への認識

環境と微生物

埋土醗酵加工法

討論 63

小崎 道雄 1

井上 如 9

小崎 道雄 13

29

矢野 圭司 31

堀越 弘毅 41

中尾 佐助 51

第二回・食の文化フォーラム

東西の微生物

酵母の文化

麴と日本人

微生物と乳——その関わりを求めて

討論 119

高橋 雅弘 83
小泉 武夫 99
鶴田文三郎 109

81

第三回・食の文化フォーラム

東アジアの醗酵調味料

日本の醗酵調味料

韓半島の醗酵調味料

中国の醗酵調味料

討論 181

伊藤 寛 139

尹 瑞石 151

田中 静一 167

137

総括講演
醸酵の文化圏

石毛 直道
199

あとがき
東アジアの食の文化の中核——醸酵食品

石毛 直道
225

装幀 粟津 潔