|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士インストラクター認定講座**  **第4章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.糠床のメカニズムについて（　　　）内に適切な語句を解答欄に記入しなさい。**

・糠床に生息する菌は、（　①　）、（　②　）、（　③　）である。

・糠床に手を入れることにより、酸素が多くある（　④　）の状況での、（　①　）が働き、糖を代謝

して（　⑤　）します。その後、酸素が薄くなると、（　⑥　）の状況での、（　②　）が働き、（　⑦　）

を生成します。更に酸素が少なくなる（　⑧　）の状況での酵母は、糖を代謝し（　⑨　）をして、（　⑩　）と（　⑪　）を発生します。その後、酸素の少ない状況を好む（　⑧　）の（　③　）が糠床

の底に移動してしまうため、手を入れて酸素を送り、酵母の働きを促します。

・糠床の理想的な保存温度は、四季を通じて（　⑫　）である。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**２.糠床を冷蔵庫に保管しない方が良い理由をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.糠床に発生する産膜酵母についてまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**４.あなたがアドバイザー講座で作った糠床について、その後の感想を書いて下さい。**

|  |
| --- |
|  |