|  |
| --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座** **第3章 課題レポート** |
| **氏名** | **会員番号** |

１.以下の（　）内に該当するものを語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

・日本の発酵食においてもっとも活躍しているのが（ ① ）であり、食材を（ ② ）し様々なものを作り出している。

・（ ③ ）は日本を代表する菌であり、日本酒、甘酒、味噌、酢、味醂などの多くの醸造物をつくる。

・麹菌のほとんどが（ ④ ）属のカビの仲間である。 黄麹菌は（ ⑤ ）、醤油麹菌は（ ⑥ ）という学名が付いている。

・麹菌は、 200６年に日本醸造学会により（ ⑦ ）として認定された。

・（ ⑧ ）に生息する麹菌の中でも、特に日本の麹菌の能力が最も高いと言われている。

・麹菌の特徴として約（ ⑨ ）種類の酵素を持っている。

・麹菌は酸素を好む（ ⑩ ）の微生物である。

・麹菌は塩に（ ⑪ ）という性質をもっており、過分にあると麹菌の力が抑制される。

・麹菌は本体が（ ⑫ ）で5分、胞子が65℃で50分加熱で死滅する。

＜語群＞

|  |
| --- |
| A.白麹菌　B.乳酸菌　C.分解　D.発酵　E.４０℃　F.アスペルギルス・オリゼー　G.アスペルギルス・ソイエ　H.国菌　I.強い　J.好気性　K.黄麹菌　L.麹菌　M.5,000　N.嫌気性　O.弱い　P.東アジア　Q.５０℃　R.アスペルギルス　S.２,４００ |

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  |
| ⑤ |  | ⑥ |  | ⑦ |  | ⑧ |  |
| ⑨ |  | ⑩ |  | ⑪ |  | ⑫ |  |

２.アミラーゼとプロテアーゼの働きを簡潔にまとめなさい。

|  |  |
| --- | --- |
| アミラーゼ |  |
| プロテアーゼ |  |

３.江戸時代に甘酒が生まれた背景についてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座****第3章　実習課題レポート　甘酒** |
| **氏名** | **会員番号** |

１.テキストを参考にし、甘酒をつくってみましょう。

≪材料・分量≫

|  |
| --- |
|  |

≪使用機器≫

|  |
| --- |
|  |

≪作成手順≫

|  |
| --- |
|  |

≪自身で工夫をしたこと≫

|  |
| --- |
|  |

≪完成後の感想≫

|  |
| --- |
|  |