|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第４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。

・乳酸菌は（ 　① 　）を取り込み、（ 　②　 ）を産出する性質がある。

・乳酸菌は強酸性で( 　③　 )まで下げることが可能で、繁殖温度は（ 　④　 ）のため繁殖可能温度の範囲がとても広いのが特徴である。

・乳酸菌は、酸素が薄い環境を好むため完全なる嫌気性ではないということで（ 　⑤　 ）嫌気性と呼ばれる。

・乳酸菌は繁殖することによって（ 　⑥　 ）をより多く生成する。

・食物に関わる酵母は糖を分解し（ 　⑦　 ）と（ 　⑧　 ）を産出する。

・酵母には様々な種類が存在し、中でも清酒やパンなどの製造に関わる酵母が（ 　⑨　 ）酵母であり、（ 　⑩　 ）がある環境でも、ない環境でも活動することができる。

・酪酸菌とは、酪酸を作る（ 　⑪　 ）の総称で有害菌（悪玉菌）の発育を抑制する。

・酪酸菌が日本の発酵物の中で含まれるのは、現在（ 　⑫　 ）にしか確認されていない。

＜語群＞

|  |
| --- |
| A.不確定的　B.pH2.5～2.0　C.ビタミンB群　D.アルコール　E.炭酸ガス　F.糠床　G.糖　H.酸　I.細菌　J.米糠　K.4℃～60℃　L.ビタミンA群　M.条件的　N.酸素　O.天然　P.出芽　Q.ｐH３．０～２．５　R.１℃～７０℃　S.窒素 |

＜解答欄＞

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

２.日本酒造りや醤油造りにおける「櫂入れ」の目的をまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |

３.乳酸発酵、酵母、酪酸菌それぞれの利点をまとめなさい。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 乳酸発酵 | |  | |
| 酵母 | |  | |
| 酪酸菌 | |  | |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第4章　実習課題レポート　糠漬け** | | |
| **氏名** | | **会員番号** |

１.テキストを参考にし、糠漬けをつくってみましょう。

≪材料・分量≫

|  |
| --- |
|  |

≪使用した容器等≫

|  |
| --- |
|  |

≪作成手順≫

|  |
| --- |
|  |

≪自身で工夫をしたこと≫

|  |
| --- |
|  |

≪完成後の感想≫

|  |
| --- |
|  |