

# 里やまカフェ

講座名	「発酵食品のあれこれ」															
日時	令和6年2月11日(日) 13:30~15:00															
ねらい	身近にある発酵食品を知り、身体や健康について考える															
参加人数	13名															
活動の風景写真																
																
	<table border="1" data-bbox="349 1196 852 1568"> <thead> <tr> <th colspan="2">主な微生物と発酵食品</th> </tr> <tr> <th>微生物</th> <th>発酵食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">カビ</td> <td>麹菌 日本酒(みりん)、醤油、味噌</td> </tr> <tr> <td>青カビ、白カビ チーズ</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">細菌</td> <td>カツオブシカビ カツオ節</td> </tr> <tr> <td>乳酸菌 ヨーグルト、チーズ、漬物</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">酵母菌</td> <td>酵母菌 餅</td> </tr> <tr> <td>酵母菌 納豆</td> </tr> <tr> <td>酵母菌</td> <td>酒類、パン、醤油、味噌</td> </tr> </tbody> </table>	主な微生物と発酵食品		微生物	発酵食品	カビ	麹菌 日本酒(みりん)、醤油、味噌	青カビ、白カビ チーズ	細菌	カツオブシカビ カツオ節	乳酸菌 ヨーグルト、チーズ、漬物	酵母菌	酵母菌 餅	酵母菌 納豆	酵母菌	酒類、パン、醤油、味噌
	主な微生物と発酵食品															
	微生物	発酵食品														
カビ	麹菌 日本酒(みりん)、醤油、味噌															
	青カビ、白カビ チーズ															
細菌	カツオブシカビ カツオ節															
	乳酸菌 ヨーグルト、チーズ、漬物															
酵母菌	酵母菌 餅															
	酵母菌 納豆															
酵母菌	酒類、パン、醤油、味噌															
																
																