

2023年度日本乳酸菌学会泊まり込みセミナーのお知らせ

2023年度日本乳酸菌学会泊まり込みセミナーを下記の通りご案内いたします。

開催地は、赤カブの茎葉を使った伝統発酵食品「すんき漬け」の名産地、長野県・木曽地域です。特別講演、研究発表に加えて「すんき漬け」の体験や食事も計画しています。多くの皆様のご参加を心よりお待ちしております。

開催情報に関しましては、日本乳酸菌学会のHP (<http://jslab.jp/>) に随時掲載していく予定ですので、適宜ご参照くださいますよう、よろしくお願いたします。

また、共催の乳酸菌・腸内細菌分類・培養専門委員会では、若手研究者・学生への参加費・旅費助成事業を行っております。詳細は日本乳酸菌学会のHPをご参照ください。

日程： 2023年11月23日（木・祝日）12時30分～24日（金）13時30分（予定）

会場： おんたけ休暇村（長野県木曽郡王滝村3159番地25）

参加費： 一般 20,000円（宿泊費8,000円、セミナー参加費12,000円）

学生 10,000円（宿泊費8,000円、セミナー参加費2,000円）

内容：

11月23日（木）

木曽福島駅集合

貸切バス移動（約20分）

すんき漬け体験（ふるさと体験館）

貸切バス移動（約1時間）

会場到着

研究発表（ポスター発表）

夕食

情報交換会

11月24日（金）

朝食

特別講演

「木曽の冷涼な風土で生まれた伝統発酵食品とそこに棲む乳酸菌」

高崎健康福祉大学農学部、木曽町地域資源研究所 岡田 早苗 先生

「信州の老舗醸造蔵から分離された蔵付乳酸菌の特性と産業展開を目指して」

信州大学学術研究院農学系 下里 剛士 先生

情報交換会

会場出発

貸切バス移動（約45分）

昼食（すんき料理、木曽町文化交流センター）

貸切バス移動（約10分）

木曽福島駅解散

発表申し込み：

- ・**発表演題数：** 12 演題 ※申込演題数が 12 演題に達した時点で受付終了となります。
- ・**申し込み受付期間：** 2023 年 9 月 8 日（金）～ 29 日（金）正午
- ・**申し込み方法：** 学会 HP に発表要旨の様式（word ファイル）および発表申し込み専用フォームをご案内いたします。
- ・**発表申し込みの問い合わせ先：**
2023 年度泊まり込みセミナー実行委員会 E-mail: tomari@jslab.jp

参加申し込み：

- ・**参加定員：** 47 名 ※参加人数が定員 47 名に達した時点で受付終了となります。
- ・**申し込み受付期間：** 2023 年 10 月 2 日（月）～ 31 日（火）正午
- ・**申し込み方法：** 学会 HP に参加申し込み方法をご案内いたします。
- ・**参加申し込みの問い合わせ先：**
一般社団法人 木曾おんたけ観光局 0264-25-6000（平日 9:00～17:00）

木曾福島駅までのアクセス：

- 名古屋→木曾福島（JR 中央本線特急、約 1 時間 30 分）
- 長野 →木曾福島（JR 中央本線特急、約 1 時間 30 分）
- 塩尻 →木曾福島（JR 中央本線特急、約 30 分）

共催： 乳酸菌・腸内細菌分類・培養専門委員会

協力： 一般社団法人 木曾おんたけ観光局

お問い合わせ先：

2023 年度泊まり込みセミナー実行委員会 E-mail: tomari@jslab.jp
和洋女子大学家政学部健康栄養学科 本 三保子