

**Koji starter and koji world in Japan** Hideyuki Yamashita, *J. Fungi* 2021, 7, 569

**Lipase and protease activities in Koji cheeses surface-ripened with *Aspergillus* strains.**

Suzuki, S.; Ohmori, H.; Hayashida, S.; Nomura, M.; Kobayashi, M.; Hagi, T.; Narita, T.; Tomita, S.; Yamashita, H.; Arakawa, Y.; et al. *Food Sci. Technol. Res.* 2021, 27, 543–549.

***Aspergillus oryzae* S-03 Produces Gingipain Inhibitors as a Virulence Factor for *Porphyromonas gingivalis*.**

Narandalai DANSHIITSOODOL, Hideyuki YAMASHITA, Masafumi NODA, Takanori KUMAGAI, Yasuyuki MATOBA and Masanori SUGIYAMA *Journal of Bacteriology and Virology* 2014. Vol. 44, No. 2 p.1 – 10

**種付け方法などの改善による出麹濁度の減少** 木村修吉, 向井公康, 山下秀行: 醤研, 38, 1(2012)

**製麹中の細菌の挙動 *Bacillus*属耐熱性芽胞の低減について** 山下秀行, 五葉谷奈美: 醤研, 36, 3(2010)

**MTシステム[T法]による工程の重要度の評価 (第2報) 麹菌株による耐熱芽胞子含有率への影響**

木村修吉, 山下秀行: 醤研, 36, 1(2010)

**大型円盤製麹法における醤油麹の均一培養について**

紅林孝幸, 植木達朗, 山下秀行, 野田義治, 奈良原英樹, 入江新六: 醤研, 29, 139(2003)

**味噌の種麹と麹**

奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 364(1998), 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 405(1998)

奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 46, 432(1998), 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 47, 13(1999)

**麹菌と麹** 奈良原英樹: 醸協, 89, 873(1994), 奈良原英樹: 醸協, 89, 954(1994)

**外米による製麹** 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, 42, 85(1994)

**原料配合比・散水量の異なる麹とそれによる諸味への影響** 真野史義, 山下秀行, 奈良原秀樹, 木村延二郎: 醤研, 16, 133(1990)

**麹の水分活性と増殖** 奈良原英樹: 醸協, 83, 729(1988)

**醤油麹の経時的変化** 奈良原英樹, 真野史義, 岩田全且, 木村延二郎: 醤研, 13, 49(1987)

**Control of Water Content in a Solid-State Culture of *Aspergillus oryzae***

Narahara, H., Yosuke, K., Toshiomi, Y., Poonsuk A., Hisaharu, T. : *J. Ferment. Technol.*, 62, 453(1984)

**米麹の製麹に関する研究 (1), (2)**

奈良原英樹, 岩田全且: 味噌の科学と技術, 31, 127(1983) (1), 味噌の科学と技術, 31, 358(1983) (2)

**蒸し米への麹菌接種方法と胞子の分散** 奈良原英樹, 真野史義, 岩田全且, 大川弘幸: 醸協, 77, 193(1982)

**Growth and Enzyme Production in a Solid-State Culture of *Aspergillus oryzae***

Narahara, H., Yosuke, K., Toshiomi, Y., Sumalee, P., Ryuzo, U., Hisaharu, T. : *J. Ferment. Technol.*, 60, 311(1982)

**麹汚染細菌の蒸し米上での増殖特性** 奈良原英樹: 醸工, 59, 207(1981)

**麹より分離した細菌の増殖に対する水分活性, 培養温度, pHの影響** 奈良原英樹, 松山正宣: 醸工, 56, 101(1978)

**種麹中の細菌について** 竹間武子, 大川弘幸, 真野史義, 奈良原英樹, 松山正宣: 醸協, 73, 663(1978)

**麹菌の増殖と胞子形成に対する水分活性の影響** 奈良原英樹: 醸工, 55, 254(1977)

**米麹中のメバロン酸** 奈良原英樹, 真野史義, 大川弘幸: 醸協, 66, 390(1971)

**米麹中における酵素組成の要因** 松山正宣, 真野史義, 大川弘幸, 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, No.197, 23(1970)

**Amberlite XAD による Ferrichrome 類の精製** 奈良原英樹: 醸協, 65, 340(1970)

**清酒麹に関する研究 (1) 清酒こうじの酵素と微生物**

奈良原英樹, 真野史義, 大川弘幸, 川井嘉子, 松山正宣: 醸協, 64, 915(1969)

**米麹中の Ferrichrome 類** 奈良原英樹: 醸協, 64, 735(1969)

**味噌の酵母添加について (3) 仕込味噌の温度と酵母の動態**

松山正宣, 森嘉子, 真野史義, 大川弘幸, 奈良原英樹: 味噌の科学と技術, No.176, 26(1968)