

# 平成26年度清酒酵母・麴研究会のご案内

- 1 日時 平成26年10月6日(月) 13:00～16:45  
(醸造学会大会の前日になります)
- 2 場所 北とぴあ第2研修室 (東京都北区王子1丁目11番1号)
- 3 プログラム(敬称省略)

○清酒酵母・麴研究会総会	13:00～13:20
○講演 「きょうかい1801号から得られた変異株の清酒醸造特性」 小高 敦史 月桂冠㈱ 総合研究所	13:20～13:50
○講演 「清酒酵母の有機酸生成機構と改変」 中山 俊一 東京農業大学応用生物科学部醸造科学科	13:50～14:20
○講演 「岩手県オリジナル麴菌『黎明平泉』の選抜と『オールいわて清酒』の取組」 佐藤 稔英 岩手県工業技術センター	14:20～14:50
～休憩～	14:50～15:10
○講演 「円盤型自動製麴装置 開発の流れ」 小田嶋 保雄 永田醸造機械(株)	15:10～15:40
○特別講演 「焼酎麴菌の再分類」 山田 修 (独)酒類総合研究所	15:40～16:45

講演会への参加の事前申込みは不要です。当日、会場へ直接お越し下さい。

また参加費は無料です。本会は、個人会員及び賛助会員で組織していますが、いつでも会員になることができます。当日、会場で入会することもできますので、興味のある方はぜひご参加下さい。

なお、講演会終了後、北とぴあ9階902会議室において懇親会を開催いたしますので、奮ってご参加下さいますようお願い申し上げます。会費は5000円を予定しています。

不明な点は下記までお問い合わせ下さい。

連絡先 清酒酵母・麴研究会事務局担当

〒739-0046 東広島市鏡山3丁目7番1号 独立行政法人酒類総合研究所

赤尾 健 (Tel:082-420-0826, Fax:082-420-0809, E-mail:akao\_t@nrib.go.jp)

【アクセス方法】 王子駅(JR.京浜東北線、東京メトロ南北線)または都電王子駅前より徒歩5分

