

平成27年度清酒酵母・麴研究会のご案内

- 1 日時 平成27年10月5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「宮城県における酵母の開発について」 橋本 建哉 宮城県産業技術総合センター	13:20～13:50
○講演「麴菌のエピジェネティックな二次代謝と分化の制御機構」 河内 護之 東京大学大学院農学生命科学研究科	13:50～14:20
○講演「醸造用酵母によるフェノール臭の生成」 向井 伸彦 (独) 酒類総合研究所	14:20～14:50
～休憩～	14:50～15:10
○講演「焼酎麴菌らしさを探るオミックス研究」 後藤 正利 九州大学大学院農学研究院	15:10～15:40
○特別講演「醸造酵母の形態情報の活用」 大矢 禎一 東京大学大学院新領域創成科学研究科	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901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:082-420-8044, Fax:082-420-8045, 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

