

「酵母研究会第 88 回講演会」

兼「清酒酵母・麹研究会関西講演会」のご案内

清酒酵母・麹研究会では、来る3月6日（金）龍谷大学（京都市伏見区）にて「酵母研究会第 88 回講演会」を共催いたします。酵母研究会（会長：関西学院大学・田中克典先生）は、関西地区の歴史ある酵母研究コミュニティで、酒類メーカーの会員も多く、また年に2回講演会を催すなど活発に活動されています。本講演会は、前回ご好評をいただきました「清酒酵母・麹研究会関西講演会」の第2回目でございます。直前のご案内となり申込期限が迫っておりますが、多くの皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2020年3月6日（金） 14時00分～16時30分（予定）
場所 龍谷大学 深草学舎 和顔館 B201（京都市伏見区深草塚本町 67）
京阪本線「龍谷大前深草」駅下車、西へ徒歩約3分
https://www.ryukoku.ac.jp/about/campus_traffic/traffic/t_fukakusa.html
の地図をご参照下さい。

プログラム (13時15分より受付開始)

■講演会 14:00～16:30

1) ゲノム編集が可能にした麹菌産業実用株の効率的な育種開発

丸山 潤一（東京大学大学院・農学生命科学研究科） 座長：赤尾 健

2) 出芽酵母のリボソーム合成経路における品質管理

北畠 真（京都大学ウイルス・再生医科学研究所） 座長：奥 公秀

3) 酒類調味料の調理機能

高倉 裕（宝酒造株式会社・調味料開発部） 座長：小高 敦史

4) 「アミノ酸機能工学」による酵母の高機能開発

～ストレス耐性機構の解析から産業酵母の育種まで

高木 博史（奈良先端科学技術大学院大学・先端科学技術研究科） 座長：田中 克典

■総会 16:40～17:05

■懇親会 17:15～18:45

参加費 会員 無料、非会員 1,000 円

懇親会に出席される方は当日受付で会費 3,000 円（学生は 2,000 円）をお支払い下さい。

講演会及び懇親会への参加申込は、清酒酵母・麴研究会の会員であることを付記の上で、2月21日（金）までに E-mail または Fax にて下記までお知らせ下さい。

申込先： 川上 慶（酵母研究会 運営委員・庶務幹事）
〒669-1337 三田市学園 2-1
関西学院大学 理工学部生命科学科
Phone: 079-565-7783; Fax: 079-565-7769
E-mail: keikawakami@kwansei.ac.jp

酵母研究会ウェブサイトも併せてご参照下さい。

<http://www.sci.osaka-cu.ac.jp/biol/cbiol/pombe/kobokenkyu/koboken.html>

※お問合せ先： 清酒酵母・麴研究会事務局
酒類総合研究所 醸造微生物研究部門
赤尾 健
Phone: 082-420-0825
E-mail: info@sakeyeast-koji.com

清酒酵母麴研究会

