

令和3年度清酒酵母・麴研究会講演会のご案内

- 1 日時 令和3年11月19日(金) 13:10~16:40
2 方法 オンライン方式 (Zoomによる同時配信)

3 プログラム

- はじめに 13:10~13:15
- 講演「イオンビームを使用した清酒酵母の育成」
久保 義人 福井県食品加工研究所 13:15~13:45
- 講演「泡盛醸造における黒麴菌による4-ビニルグアヤコールの生成」
平良 東紀 琉球大学農学部 13:45~14:15
- 講演「生酏系酒母の多様性と安定的醸造 ~菌叢の制御は可能か~」
高橋 正之 酒類総合研究所 14:15~14:45
- ~休憩~ 14:45~15:05
- 講演「麴菌 *Aspergillus oryzae* の進化及び家畜化」
渡来 直生 東京工業大学生命理工学院 15:05~15:35
- 特別講演「私の麴菌研究を振り返って」
秦 洋二 月桂冠株式会社 15:35~16:35
- おわりに 16:35~16:40

参加費： 無料 (会員・非会員とも)

参加可能人数：300名

申込み方法： ご所属、お名前、会員種別 (賛助会員、一般会員、非会員) を明記の上、11月8日 (月) までに清酒酵母・麴研究会事務局あて電子メールをお送りください。件名は「講演会参加申込み」としてください。なお、申込み数が上限に達し次第、×切ります
接続方法等については、11月15日 (月) 頃までに電子メールでお知らせします。
申込先メールアドレス： info@sakeyeast-koji.com

※ 入会希望の方は、研究会のWebサイト (<https://sakeyeast-koji.com/>) をご参照ください。

(お問い合わせ先)

独立行政法人酒類総合研究所 醸造微生物研究部門内

清酒酵母・麴研究会事務局 (担当：赤尾、金井、高橋)

TEL：082-420-0826, FAX：082-420-0809, E-mail：info@sakeyeast-koji.com