

令和6年度清酒酵母・麴研究会講演会のご案内

- 日時 令和6年10月7日(月) 13:10~16:35
(醸造学会大会の前日になります)
- 場所 北とぴあ第1研修室(7階) (東京都北区王子1丁目11番1号)
- プログラム(敬称省略)
 - 講演「三重県清酒酵母の開発及び県開発酵母を活用したブランディング戦略」
丸山 裕慎 三重県工業研究所 13:10~13:40
 - 講演「清酒酵母の醸造特性に寄与する遺伝子の効率的同定法に関する研究」
金井 宗良 (独)酒類総合研究所 13:40~14:10
 - 講演「自然界から分離した麴菌を用いた「完全自県産清酒」の取り組み」
佐藤 稔英 (地独)岩手県工業技術センター 14:10~14:40
 - ~休憩~ 14:40~15:00
 - 講演「麴菌の未来を創るために~麴菌のゲノム編集技術の開発と応用展開~」
織田 健 (独)酒類総合研究所 15:00~15:30
 - 特別講演「焼酎酵母育種法の検討」
玉置 尚徳 鹿児島大学農学部焼酎・発酵学教育研究センター 15:30~16:35

[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。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円です。

※ 社会状況によっては、懇親会を取り止める可能性もございます。ご了承ください。

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

〒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 醸造微生物研究部門内

赤尾、金井、高橋 (Tel:082-420-0826, Fax:082-420-0809, E-mail:info@sakeyeast-koji.com)

【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

