

醸造研究の未来を創る講演会

(第4回 スチューデント・サイエンティストプログラム)

ライフサイエンスを学ぶ学生さんを対象に、醸造研究の現在、そして未来を語る講演会です。食品業界の就職人気ランキング上位はほとんど醸造関係企業で占められています。その醸造産業を支える企業や国の研究機関の第一線の研究者に、醸造研究の魅力、不思議そして未来を語っていただきます。醸造産業という伝統的な産業は、実は最先端の研究、革新的な技術を生み出す現場でもあります。是非、その醸造研究の世界、魅力に触れてみてください。

日時： 平成22年11月26日(金) 13:30～17:00すぎ

場所： 筑波大学 総合研究棟A棟 公開講義室

参加者： 大学院生、学類生、教員、その他。事前登録不要。

プログラム

13:30～13:50 はじめに 筑波大学生命環境科学研究科 高谷 直樹

13:50～14:25 「アサヒビールにおける焼酎の研究開発について」
アサヒビール株式会社 杉本 利和

14:25～15:00 「キリン協和フーズの醸造調味料とは」
キリン協和フーズ株式会社 尾中 孝

～休憩・ディスカッション～

15:30～16:05 「キッコーマンの研究開発—最近の麹菌研究について」
キッコーマン株式会社 高橋 理

16:05～16:40 「麹菌の醸造研究を仕分ける??
—独立行政法人の役割と研究 I 主任研究員の場合—」
独立行政法人酒類総合研究所 岩下 和裕

16:40～17:00 自由討論

17:00～ 個別ディスカッション

日本醸造学会 若手の会/ プレ戦略イニシアチブ「微生物の資源および機能開拓の研究教育拠点」

お問い合わせ： 高谷 直樹 ntakaya@sakura.cc.tsukuba.ac.jp, ex. 4937

筑波大学大学院生命環境科学研究科 生命共存科学専攻

〒305-8572 茨城県つくば市天王台1-1-1 総合研究棟A専攻事務室: TEL 029-853-6884