

# 醸造研究の未来を創る講演会

(第9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、魅力に触れてみて下さい。

日時：平成23年12月19日(月) 13:00～16:20

場所：九州大学農学部4号館1階大会議室110室 箱崎キャンパス

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

13:00-  
「開会の辞」

日本醸造学会若手会会長 堤 浩子

13:05-  
「醸造とは、人と自然との関係を豊かにする活動」

三和酒類株式会社環境技術部 林 圭

13:35-  
「下面発酵ビール酵母の遺伝的特性とそれを利用した育種について」

アサヒビール株式会社醸造研究所 加藤 拓

14:05-  
「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研究開発本部 高橋 理

14:35-14:50 休憩

14:50-  
「清酒醸造で活躍する微生物」～麹菌・清酒酵母を活用する～

月桂冠株式会社総合研究所 堤 浩子

15:20-  
「清酒酵母の素顔に迫る」

酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門 渡辺 大輔

15:50-16:20

総合討論

16:20

「閉会の辞」

九州大学大学院農学研究院 竹川 薫

お問い合わせ：後藤正利 GOTO Masatoshi

九州大学大学院農学研究院 生物機能科学部門 未来創成微生物学寄附講座 准教授  
〒812-8581福岡市東区箱崎6-10-1 農学部7号館104室

TEL&Fax: 092-642-3959、E-mail: mgoto@brs.kyushu-u.ac.jp