

# 醸造研究の未来を創る講演会

(第5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22年12月22日(水) 13:30～16:45

場所：九州大学農学部5号館117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

13:30～13:35 はじめに 日本醸造学会若手の会運営委員長 岩下 和裕

13:35～14:05 「月桂冠の研究開発 ～清酒酵母・麹菌を活用する～」  
月桂冠株式会社 総合研究所 堤 浩子

14:05～14:35 「醸造とは人と自然との関係を豊かにする活動  
～三和酒類の取組み紹介～」  
三和酒類株式会社 三和研究所 高下 秀春

14:35～15:05 「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 酒類技術研究所 杉本 利和

～休憩～

15:15～15:45 「ヒガシマル醤油の研究開発  
－醤油から生まれた機能性食品について」  
ヒガシマル醤油株式会社 研究所 古林 万木夫

15:45～16:15 「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

16:15～16:45 自由討論

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