

## 真核微生物交流会

## プログラム

13:00 はじめに

- ◆ 13:05-13:25 出芽酵母のメチオニン代謝が関わる長寿のしくみ  
小川 貴史 広島大学 大学院先端物質科学研究科  
(座長:上野 勝 広島大学 大学院先端物質科学研究科)
- ◆ 13:25-13:55 清酒酵母が持つS-アデノシルメチオニン高蓄積能について  
金井 宗良 酒類総合研究所 醸造技術研究部門  
(座長:水沼 正樹 広島大学 大学院先端物質科学研究科)
- ◆ 13:55-14:25 嫌気処理による酒かす中の葉酸安定化現象と酵母  
藤井 力 酒類総合研究所 品質・評価研究部門  
(座長:金井 宗良 酒類総合研究所)
- ◆ 14:25-14:55 協会系酵母と系統の異なる清酒酵母に見られる葉酸高蓄積機構  
柴田 裕介 菊正宗酒造株式会社 総合研究所  
(座長:藤井 力 酒類総合研究所)

## coffee break



- ◆ 15:15-15:45 種麴と種麴屋について  
白石 洋平 株式会社ビオック  
(座長:山田 修 酒類総合研究所)
- ◆ 15:45-16:20 長期および複合ストレスに対する酵母の応答と適応  
井沢 真吾 京都工芸繊維大学大学院 工芸科学研究科  
(座長:北村 憲司 広島大学 自然科学研究支援開発センター)
- ◆ 16:20-16:55 酵母に見出したアミノ酸の新しい代謝調節機構・生理機能の解析と育種への応用  
高木 博史 奈良先端科学技術大学院大学 バイオサイエンス研究科  
(座長:船戸 耕一 広島大学 大学院生物圏科学研究科)

16:55 おわりに

- 酒類総合研究所見学(希望者) 17:00-17:20
- 懇親会 17:30-19:30



日時:平成 29年 9月22日(金) 13時から

場所:独立行政法人酒類総合研究所 大会議室(管理棟3階)

東広島市鏡山 3-7-1 TEL:082-420-0800(代)

参加費:無料

懇親会費:(一般)3,000 円 (学生)1,000 円

連絡先:平田 大 ([dhirata@hiroshima-u.ac.jp](mailto:dhirata@hiroshima-u.ac.jp))藤井 力 ([fujii@nrib.go.jp](mailto:fujii@nrib.go.jp))共催:広島大学 酵母細胞プロジェクト研究センター、健康長寿研究拠点、  
日本食・発酵食品の革新的研究開発拠点