

微生物研究がつなぐ 次世代の 醸造・発酵学への展望

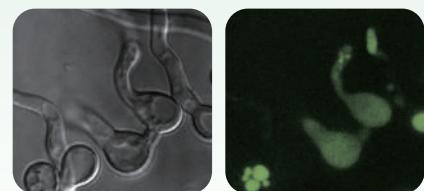
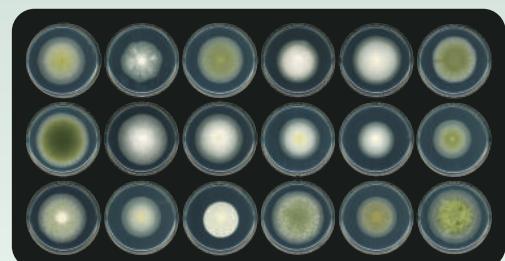
東京大学大学院農学生命科学研究科
醸造微生物学(キッコーマン)寄付講座
終了シンポジウム

- 日 時 2026年2月20日(金) 13:30~17:20
- 会 場 東京大学弥生講堂 一条ホール(会場開催のみ)
- 交流会 17:30~(弥生講堂アネックスセイホクギャラリー)

参加費
無料
(事前参加
申込不要)

プログラム

- 13:30 伏信 進矢(東京大学大学院農学生命科学研究科 応用生命工学専攻長)挨拶
松山 旭(キッコーマン(株)取締役常務執行役員 研究開発本部長)挨拶
- 13:50 渡辺 大輔(奈良先端科学技術大学院大学)
「伝統的発酵食品における微生物のふるまいと相互作用」
- 14:20 野田 陽一(東京大学大学院農学生命科学研究科)
「ラガービール酵母とその祖先酵母種の性質」
- 14:50 荒木 康子(キッコーマン株式会社)
「キッコーマンにおける醸造・発酵研究の歩みと展望」
- 15:20 休憩
- 15:40 尾崎 太郎(東北大学大学院薬学研究科)
「麹菌を利用する糸状菌天然物の生合成」
- 16:10 竹下 典男(筑波大学生命環境系)
「麹菌の酵素生産に関わる細胞体積と核数の増加」
- 16:40 丸山 潤一(東京大学大学院農学生命科学研究科)
「麹菌サイエンスの深化と機能創出の未来へ」
- 17:10 閉会の辞
大西 康夫(東京大学大学院農学生命科学研究科)



問い合わせ先

東京大学大学院農学生命科学研究科

醸造微生物学(キッコーマン)寄付講座

教授 丸山 潤一

TEL 03-5841-5161

E-mail amarujun@g.ecc.u-tokyo.ac.jp(@は全角になっています)

URL <http://park.itc.u-tokyo.ac.jp/Brew-Microbio/>

