

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

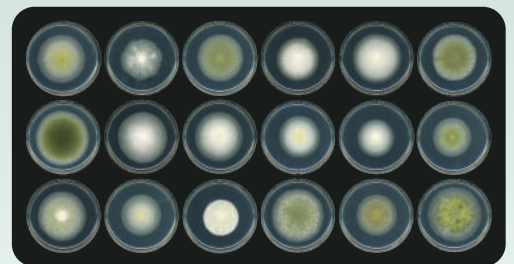
荒木 康子(キッコーマン株式会社)
「キッコーマンにおける醸造・発酵研究の歩みと展望」

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」

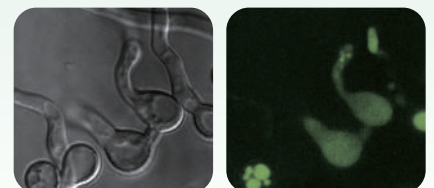


16:10

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)

