

第7期第2回創発セミナー  
第10回酵母コンソーシアム

## ビール業界における酵母研究の課題

大隅基礎科学創成財団では、基礎科学への研究支援とともに、研究者と社会との連携を通して文化としての基礎科学を確立することを目指しています。モデル生物として分子細胞生物学の研究対象とされてきた酵母は、人類が有史以来、発酵や醸造などで利用してきた微生物でもあります。当財団は、酵母に関する優れた基礎研究を推進している研究者に「大隅基礎科学創成財団酵母コンソーシアムフェロー（以下フェロー）」の称号を付与し、その研究活動を支援してきました。「酵母コンソーシアム」では、酵母を用いる生産現場とフェローとの情報共有と交流による新たな連携の構築を目指しています。

第10回目となる酵母コンソーシアムセミナーは、アカデミアと企業が協力して、酵母を含む真核微生物基礎研究の発展を図ることを目的に行います。長年にわたりビールの醸造現場では、有性生殖能低下やマルトオリゴ糖の資化能獲得など、ビール醸造に適した酵母が選抜されてきました。また、発泡酒や新ジャンルなど多様な原料を使って醸造が行われるようになり、原料の違いは発酵中の酵母の遺伝子発現や代謝物にも大きな影響を与えています。一方、モデル生物として世界中の研究者が蓄積してきた膨大な酵母に関する知見を、ビール醸造へ活用することも可能となっています。今回はビール業界における酵母研究の課題について話題提供いただき、参加者と意見交換を行う予定です。なお多くの方に議論に参加いただくことを考えてオンラインにて開催いたします。

【日時】2023年11月22日(水) 16:00~18:30

【開催形式】Zoom オンライン

※講演は未発表の情報を含む場合がありますので、オンラインスクリーンの撮影や録音による保存はお控えください。

【プログラム】

16:00 - 16:05 理事長挨拶 大隅 良典 (財団理事長)

16:05 - 16:10 はじめに 竹川 薫 氏 (九州大学大学院農学研究院教授)

16:10 - 16:20 酵母コンソーシアムについて 「酵母コンソーシアムの新しい試み」  
阪井 康能 氏 (財団理事、京都大学大学院農学研究科教授)

16:20 - 16:45 講演と Q&A 「ビール類製造における酵母の栄養源飢餓ストレスと発酵制御」  
善本 裕之 氏 (キリンホールディング株式会社 飲料未来研究所)

16:45 - 17:10 講演と Q&A 「マルトース輸送体の糖選択性からみるビール酵母の適応進化」  
小埜 栄一郎 氏 (サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社)

17:10 - 17:35 講演と Q&A 「ビール製造における酵母の醸造特性の変化」  
高橋 朋子 氏 (アサヒクオリティードイノベーションズ株式会社)

17:35 - 18:00 講演と Q&A 「ハーブや果汁など様々な原料を用いた「新しいビール醸造」と酵母研究の役割」  
谷川 篤史 氏 (サッポロビール株式会社 商品・技術イノベーション部)

18:00 - 18:30 総合討論

【参加費】

無料

【申込：事前登録制】以下の URL より必要事項をご記入の上、お早めにお申込みください。

[https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN\\_FIJRfXoGSpG5JP4mT4Gi6Q](https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_FIJRfXoGSpG5JP4mT4Gi6Q)

ご登録いただくメールアドレス宛に、参加のための URL を送付します。

【お問い合わせ先】

公益財団法人 大隅基礎科学創成財団 竹島・二宮・大竹  
TEL: 045-459-6975, FAX: 045-459-6976, E-mail: event@ofsf.or.jp