


## 真核微生物交流会

## プログラム

13:00 はじめに

- ◆ 13:05-13:25 大正期に広島県で分離された清酒酵母「広島6号酵母」の特性解析及びその活用  
山崎 梨沙 広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター  
(座長:赤尾 健 酒類総合研究所)
  - ◆ 13:25-13:45 ビール発酵中におけるホップ添加が酵母へ及ぼす影響について  
土屋 友理 キリンホールディングス株式会社 酒類技術研究所  
(座長:金井 宗良 酒類総合研究所)
  - ◆ 13:45-14:15 核の大きさを制御する仕組み  
久米 一規 広島大学大学院 統合生命科学研究科  
(座長:水沼 正樹 広島大学大学院 統合生命科学研究科)
- coffee break 
- ◆ 14:35-15:05 真核微生物、細胞性粘菌をモデルとした走化性応答に関する研究  
上村 陽一郎 理化学研究所 生命機能科学研究センター  
(座長:北村 憲司 広島大学大学院 統合生命科学研究科)
  - ◆ 15:05-15:35 新たな試験製麴法における製麴工程および米麴の評価  
伊藤 一成 岡山県工業技術センター  
(座長:赤尾 健 酒類総合研究所)
  - ◆ 15:35-16:05 生体膜脂質非対称性の生理機能  
田中 一馬 北海道大学 遺伝子病制御研究所  
(座長:船戸 耕一 広島大学大学院 統合生命科学研究科)

16:05 おわりに

- 酒類総合研究所見学(希望者) 16:10-16:30
- 懇親会 17:00-19:00

日時: 令和 元年 10月11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)

藤井 力(tsufuji@agri.fukushima-u.ac.jp)

山田 修(yamada@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