

2024 年度 東京農業大学総合研究所応用微生物部会シンポジウム

# ゲノムデータがもたらす酵母・醸造の研究の発展

Yeasts and fermentation: progress brought by genomic data

日時：2024 年 12 月 13 日 13:00 ~ 17:00

場所：東京農業大学（世田谷キャンパス）国際センター 2F 榎本ホール

情報交換会：同 1F レストランスペース（17:30 ~ 19:30）

< プログラム >（敬称略）

赤尾 健（酒類総合研究所 醸造微生物研究部門）

「ゲノム時代の新しい清酒酵母像」

高島昌子（東京農業大学 総合研究所）

「分類学は基礎と応用の橋渡しを担う」

八代田陽子（理化学研究所 環境資源科学研究センター 分子リガンド標的研究チーム）

「窒素代謝を調節する分裂酵母のオキシリピン：機能とその生物学的意義」

**基調講演** Chris Todd Hittinger (University of Wisconsin-Madison)  
“The genomic making of yeast metabolic and ecological diversity”

中山俊一（東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科）

「清酒酵母に特異的な遺伝子は酒質に影響を与えているのか？」

笠原浩司（東京農業大学 生命科学部 分子微生物学科）

「出芽酵母 *Saccharomyces cerevisiae* における  
リボソームタンパク質遺伝子の新規転写制御機構」

高木博史（奈良先端科学技術大学院大学 研究推進機構）

「酵母におけるプロリン資化メカニズムの解析と酒類醸造への応用」



参加費無料（要事前登録）

登録フォーム（左の QR コード）よりお申し込みください

（登録〆切 12 月 6 日）

主催：東京農業大学総合研究所研究会 応用微生物部会

共催：東京農業大学 寄付研究部門「酵母多様性生物学・分類学研究室」

後援：東京農業大学総合研究所農生命科学センター 微生物リソースセンター

東京農業大学総合研究所研究会 醸造食品部会

連絡先：応用微生物部会事務局（[obibukai@nodai.ac.jp](mailto:obibukai@nodai.ac.jp)）