

2024年度 東京農業大学総合研究所総研研究会 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（金） 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）

（156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1 <<https://www.nodai.ac.jp/campus/map/>>）

言語：Hittinger教授の講演は英語、日本の講演者は日本語、ただしスライドは英語
要旨集を当日配布します。

講演形式：一般公開。会場における対面形式

参加費用：無料（情報交換会は有料）

参加方法：Formsによる事前登録（締切12月6日）

Forms：<https://forms.gle/u32gF9guos3u6aVs7>

ホームページ：<https://nodaiweb.university.jp/nric/symposium/symposium241213.html>

《プログラム》（敬称略）

13：00－13：05 開会挨拶 鈴木健一郎（東京農業大学総合研究所）

13：05－13：30

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」

Takeshi Akao (National Research Institute of Brewing)

“A new image of sake yeast from the genomic perspective”

13：30－13：55

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」

Masako Takashima (Tokyo NODAI Research Institute, Tokyo University of Agriculture)

“Taxonomy: bridging basic and applied studies of yeasts”

13：55－14：20

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」

Yoko Yashiroda (RIKEN Center for Sustainable Resource Science)

“Function and biological significance of oxylipins in nitrogen metabolism regulation in
Schizosaccharomyces pombe”

14：20－14：30 休憩

14：30－15：30 基調講演

Chris Todd Hittinger (Professor of Genetics, University of Wisconsin-Madison)

“The genomic making of yeast metabolic and ecological diversity”

15：30－15：40 休憩

15：40－16：05

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？」

Shunichi Nakayama (Department of Fermentation Science and Technology, Faculty of Applied Bioscience, Tokyo University of Agriculture)

“Effects of genes specific to sake yeast on quality of Japanese sake”

16：05－16：30

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」

Koji Kasahara (Department of Molecular Microbiology, Faculty of Life Sciences, Tokyo University of Agriculture)

“Novel regulatory mechanism for transcription of ribosomal protein genes in budding yeast *Saccharomyces cerevisiae*”

16：30－16：55

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」

Hiroshi Takagi (Institute for Research Initiatives, Nara Institute of Science and Technology)

“Proline utilization mechanism in yeast and its application to alcoholic beverage brewing”

16：55－17：00 閉会挨拶 内野昌孝（東京農業大学生命科学部分子微生物学科）

17：30－19：30 情報交換会

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

お問い合わせ先

事務局 obibukai@nodai.ac.jp