

日本生物工学会 九州支部 市民フォーラム

佐賀県の発酵産業に貢献する 生物工学研究

— 伝統から未来につながる発酵学 —

平成24年 **9月1日** sat **土**

13:00-17:00

アバンセ

対 象

一般市民、学生、高校生

入場無料

〒840-0815 佐賀県佐賀市天神3丁目2 (JR佐賀駅から徒歩10分)

☎0952-26-0011 <http://www.avance.or.jp/>

講 演

13:00-13:05

「はじめに」

微生物共生活用発酵工学研究部会 会長 北垣 浩志

13:05-13:35

「佐賀県原産地呼称制度について」

佐賀県農林水産商工本部 流通課長 大川内 直人

13:35-14:05

「佐賀大学オリジナル清酒「悠々知酔」について」

佐賀大学農学部 准教授 小林 元太

14:05-14:35

「ミトコンドリアをターゲットとした低ピルビン酸清酒酵母の開発について」

佐賀大学農学部 准教授 北垣 浩志

14:35-15:05

「低ピルビン酸清酒酵母を使ったスパークリング清酒の開発」

天山酒造株式会社 社氏 後藤 潤

15:05-15:10

休 憩

特別講演

15:10-15:50

「日本の「国菌」・麹菌の歴史と最新の研究について」

東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 北本 勝ひこ

15:50-16:30

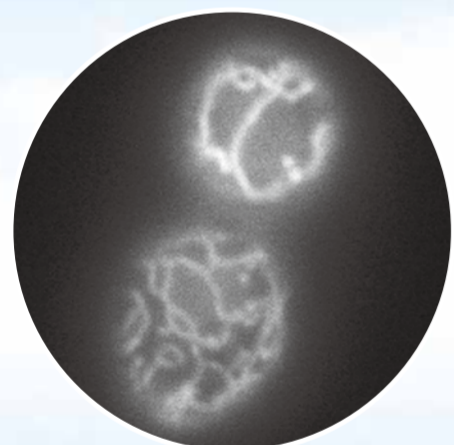
「日本の醸造の特色について」

元(財)日本醸造協会 会長 秋山 裕一

16:30-16:35

「おわりに」

佐賀大学農学部 教授 光富 勝



問い合わせ先

佐賀大学 北垣 浩志

ktgkhrs@cc.saga-u.ac.jp

☎0952-28-8766