

第11回日本微生物学連盟フォーラム「伝統的酒造りを支える微生物」

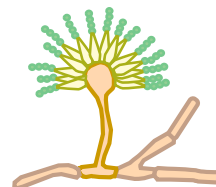


酵母

主催：日本微生物学連盟

共催：日本醸造学会、(公社)日本生物工学会

2024年12月、「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本酒や焼酎といった日本の伝統的な酒造りは麴（こうじ）を使うことを特徴としています。また、アルコール発酵を行う酵母には、清酒用、焼酎用にそれぞれ特徴のある酵母が酒造りの歴史の中で選ばれてきました。このフォーラムでは、日本の伝統的な酒造りを支える微生物たちを紹介します。



こうじ菌

- ・2025年12月20日（土） 13:00～16:10 （開場：12:30）
- ・東京大学 弥生講堂一条ホール（東京都文京区弥生 1-1-1） オンライン併設
- ・会場参加の定員：280名
- ・参加費：無料、要事前予約（※参加申込受付は12月15日（月）まで）
- ・参加申込方法：下記 URL または QR コードからお申込みいただけます

<https://forms.gle/bZUGpuMqMFTkkJyd8>



プログラム

はじめに	北本勝ひこ（醸造学会）	13:00	～	13:05
座長：高橋俊成（菊正宗酒造）				
「日本の伝統的な酒造り」はどのようにして 生まれたか？ 清酒醸造のこれまでとこれから	秦洋二（月桂冠）	13:05	～	13:30
麴菌の知られざる正体 ～日本の伝統的酒造りを生み出した微生物	丸山潤一（東京大学）	13:30	～	14:00
世界最古のバイオビジネス「もやし屋」	今野宏（秋田今野商店）	14:00	～	14:20
（休憩）		14:20	～	14:30
座長：石田博樹（月桂冠）				
甘いだけじゃない！ 我が国伝統甘味飲料甘酒の魅力	倉橋敦（八海醸造）	14:30	～	14:50
麴文化の蒸留酒「本格焼酎・泡盛」の酒造り	高下秀春（三和酒類）	14:50	～	15:15
日本酒造りを支える酵母 ～その発見とふしぎ	渡辺大輔（奈良先端大）	15:15	～	15:45
おわりに	青柳秀紀（生物工学会）	15:45	～	15:50
きき酒・甘酒試飲・展示		15:50	～	16:10

※敬称略、所属は略称