

## 第7回関西醸造研究セミナー

主催： 関西醸友会

### 【はじめに】

関西醸友会では、平成27年から「関西醸造研究セミナー」を開催しています。直近1年以内に醸造学会、生物工学会、農芸化学会などで発表された醸造に関する研究発表を、関西で再発表を行うセミナーです。本年も興味深い研究発表を選抜させていただき、講演会プログラムを作成いたしました。セミナーでの発表・議論を通じて、関西での醸造研究の発展に貢献できればと考えています。

ご多忙中恐縮ですが、多数の皆様のご聴講をお待ちしております。どうぞよろしくお願い申し上げます。

### 【内容】

日時 2025年7月15日（火）13:30～

場所 [講演会]

月桂冠株式会社 昭和蔵

京都市伏見区片原町300番地1

<https://www.gekkeikan.co.jp/company/guide/overview/map/>

[交流会]

月の蔵人

京都市伏見区上油掛町185-1

<https://www.tsukinokurabito.jp/>

### プログラム

13:00～ 受付

13:30～ はじめに

13:35～ 研究発表 講演10題

醸造学会、生物工学会、農芸化学会から醸造に関する講演発表を選抜

17:15 講演会終了

18:00～ 交流会

次に続く

【参加費】

セミナー 無料                      交流会 5,000 円

※ただし、40 歳以下の正会員と非会員については 4,000 円となります。

【申込先】

関西醸友会事務局 幹事 川北 聡司・樋口 弘一

〒635-0052 奈良県大和高田市奥田 68-4 (川北化学 (株) 内)

TEL 0745-53-0381              FAX 0745-22-1335

E-MAIL [jimukyoku@kansaijoyukai.com](mailto:jimukyoku@kansaijoyukai.com)

交流会の参加の有無も合わせてご連絡ください。

※ 出席をご希望される方は、6月25日(水)までに出席確認表にてご返事ください。

## プログラム

13:30 はじめに

中村 甚七郎  
(関西醸友会 会長)

13:35 日本酒製造における並行複発酵の意義を解析するための実験系の構築

○舟窪 絵衣美<sup>1</sup>, 赤坂 直紀<sup>1</sup>, 今井 翔也<sup>2</sup>, 石渡 英和<sup>3</sup>, 清水 慎一郎<sup>4</sup>, 渡辺 大輔<sup>1</sup>  
(1:奈良先端大・バイオ, 2:Linne, 3:いくひ, 4:清水清三郎商店)

13:55 機械学習を用いた麴酵素力価迅速推定モデルの開発

○藤原 健太郎<sup>1</sup>, 大東 功承<sup>1</sup>, 浅井 拓也<sup>1</sup>, 明石 貴裕<sup>1</sup>, 内藤 啓貴<sup>2</sup>  
(1:白鶴酒造, 2:三重大院・生物資源学)

14:15 Non-conventional yeast による清酒醸造

○渡邊 夏仁<sup>1</sup>, 根来 宏明<sup>1</sup>, 清家 泰介<sup>2</sup>, 松田 史生<sup>3</sup>, 石田 博樹<sup>1</sup>  
(1:月桂冠, 2:九工大院・生命化学情報工学, 3:大阪大院・情報科学)

14:35 酢酸 $\beta$ フェネチル高生産酵母の育種

○吉田 実由, 柴田 裕介, 高尾 佳史, 高橋 俊成  
(菊正宗酒造)

14:55 老麴の特性および清酒の酒質への影響の解析

○玉田 佳大, 浅井 拓也, 明石 貴裕  
(白鶴酒造)

15:15~15:30 <休憩>

15:30 酵母 TORC1 により制御されるアミノ酸代謝がアルコール発酵に及ぼす影響

○赤坂 直紀<sup>1</sup>, 杉本 幸子<sup>1</sup>, 梶原 拓真<sup>1</sup>, 高木 博史<sup>2</sup>, 渡辺 大輔<sup>1</sup>  
(1:奈良先端大・バイオ, 2:奈良先端大・研究推進機構)

15:50 ワイン酵母の潜在的な高発酵性に寄与する細胞壁欠陥の遺伝学的解析

○高橋 空良, 赤坂 直紀, 渡辺 大輔  
(奈良先端大・バイオ)

16:10 GC-MS と LC-MS を用いたビール中の香気・代謝成分の分析 および野生酵母の特徴を活かしたクラフトビール開発への応用

○武守 佑典<sup>1</sup>, 中筋 悠斗<sup>1</sup>, 石本 実里<sup>1</sup>, 飯田 哲生<sup>1</sup>, 野村 文子<sup>1</sup>,  
小林 まなみ<sup>1</sup>, 丸山 裕慎<sup>2</sup>, 高崎 廉<sup>3</sup>, 山宮 拓馬<sup>3</sup>, 鈴木 成宗<sup>3</sup>  
(1:島津製作所, 2:三重工業研究所, 3:伊勢角屋麦酒)

16:30 果実様香高生産酵母 hec2 株のエステル生成機構の解析

柴田 裕介, 前田 泰輝, 森 光太郎, 高尾 佳史, ○高橋 俊成  
(菊正宗酒造)

16:50 異なる温度における清酒の揮発性成分変化の調査

○福崎 英一郎<sup>1,2,3</sup>, 前原 京佳<sup>1</sup>, 古野 正浩<sup>1</sup>  
(1:大阪大院・工学, 2:大阪大・OTRI, 3:大阪大・島津協働研究所)

17:10 おわりに

北岡 篤士  
(関西醸友会 副会長)

18:00 交流会 (月の蔵人にて)

<座長>

櫻井 崇弘(日本盛), 田中 秀典(京都産技研), 玉田 佳大(白鶴), 根来 宏明(月桂冠),  
森 光太郎(菊正宗), 山田 浩之(大関)