

# 第一回 “自然ビール酵母”研究会

期日：2024年12月21日(土) 13:30 - 16:45

研究会会場：岡山大学農学部 3号館 4階多目的室

懇親会会場：大学生協ピーチユニオン

## Program

研究会 (13:30 - 16:45)

懇親会 (17:00 - 19:00)

- 13:30 - 13:35 大会挨拶 - 小野千由貴
  - 13:35 - 14:15 奈良オリジナル酵母の分離・育種とクラフトビール醸造への応用  
奈良先端科学技術大学院大学研究推進機構・特任教授 高木博史
  - 14:15 - 14:35 岡山県産野生酵母による地域性豊かなクラフトビールの開発  
岡山県立大学保健福祉学部・教授 田中晃一
  - 14:35 - 15:05 静岡産酵母を用いた酒類の醸造と新しい発酵製品開発  
静岡大学農学部・教授 木村洋子
  - 15:05 - 15:15 休憩
  - 15:15 - 15:45 宮下酒造の総合酒類メーカーとしての歩みと、ビール造り  
宮下酒造株式会社 製造部 ビール醸造課・係長 古田良平
  - 15:45 - 16:15 野生酵母菌株のビール醸造適性評価に係る論点整理  
酒類総合研究所 広報・産業技術支援部門・部門長 日下一尊
  - 16:15 - 16:40 総合討論
  - 16:40 - 16:45 閉会挨拶 - 守屋央朗
- 17:00 - 19:00 懇親会



2023年・守屋研究室で醸造した麦酒

参加申込

右記QRコードよりお申し込みください（事前登録制）

<お問い合わせ>

岡山大学農学部・細胞システム化学研究室

特任助教 小野千由貴 (chi-ono@s.okayama-u.ac.jp)



参加申込フォーム

主催：岡山大学農学部農芸化学コース細胞システム化学研究室

共催：岡山県立大学保健福祉学部栄養学科発酵微生物学研究室

協賛：宮下酒造株式会社

後援：おかやまバイオアクティブ研究会 / (特非)中国四国農林水産・食品先進技術研究会

岡山県食品新技術応用研究会（順不同）