

2020年度 第8回創発セミナー

第5回 酵母コンソーシアム (オンライン開催)

細胞の環境適応戦略とその応用 ～酵母と温度の新たな関係～

大隅基礎科学創成財団では、基礎科学への研究支援とともに、研究者と社会との連携を通して文化としての基礎科学を確立することを目指しています。モデル生物として分子細胞生物学の研究対象とされてきた酵母は、人類が有史以来、発酵や醸造などで利用してきた微生物でもあります。当財団の「酵母コンソーシアム」では、酵母を用いる生産現場と研究者との情報共有と交流による新たな連携の構築を目指しています。

コロナ禍のため約1年延期しオンライン開催として再開する第5回酵母コンソーシアムは、酵母の生育・生理に大きな影響を与える「温度」がテーマです。奈良先端科学技術大学院大学 学長塩崎一裕氏(当財団フェロー)には、酵母の高温耐性を制御する新しいメカニズムの発見について、また、幻の日本酒「而今」で知られる名張市 木屋正酒造 6代目蔵元 社長 大西唯克氏には、清酒醸造における酵母と温度の切っても切れない関係について、お話しいただきます。産学からの話題提供と大隅良典理事長も交えたディスカッションを通して、アカデミアと企業との新たな連携構築を目指す本セミナーに、是非ご参加くださいますよう、お願い申し上げます。

【日時】2021年5月14日(金) 16:00~19:00 (受付 15:45~16:00)

【開催形式】Zoom オンライン (※講演は未発表の情報を含む場合がありますので、オンラインスクリーンの撮影や録音による保存はお控えください。)

【内容】

16:00 -16:05 理事長挨拶 大隅 良典 (財団理事長)

16:05 -16:10 はじめに 阪井 康能 (財団理事、京都大学農学研究科 教授)

16:10 -17:00 講演と Q&A 塩崎 一裕 氏 (財団フェロー、奈良先端科学技術大学院大学 学長)
「酵母の熱中症 - 生育の上限温度を決めるものは？」

17:00 -17:50 講演と Q&A 大西 唯克 氏 (木屋正酒造 6代目蔵元 社長)
「杜氏が実践している酵母の温度管理」

17:50 -18:00 休憩

18:00 -19:00 フリーディスカッション / 交流会

講師への質問、その他雑談を含めて交流していただける場にしたいと思います。
お時間の許す方は飲物等ご準備いただきお気軽にご参加ください。

【参加費】無料

【申込：事前登録制】

開催前日 17:00、または定員 (100 名) に達し次第、申込締め切りとさせていただきます。

以下 URL または QR コードにアクセスしてお申し込みください。

ご登録いただくメールアドレス宛に、Zoom の URL を送付します。

URL : <https://www.ofsf.or.jp/seminar/>

QR コード :



【お問い合わせ先】

公益財団法人 大隅基礎科学創成財団 大竹・福田・竹島

TEL : 045-459-6975, FAX : 045-459-6976, E-mail : event@ofsf.or.jp