

## ～食品産業にまつわる最先端情報～

**日 時** 平成30年5月30日(水)  
16:00～17:40  
(受付 15:45～/懇親会 18:00～)

**会 場** 東北大学  
片平さくらホール  
東北大学片平キャンパス内  
(仙台市片平2-1-1)

**定員** : 100名  
**参加費** : 無料 (懇親会は1人4,000円)  
**お申込み締切** : 5/25 (金)

昨年、日本農芸化学会賞を受賞された東北大学の五味教授より醸造食品製造に重要な微生物「麹菌」をテーマにした講演を、また、(一財)光科学イノベーションセンターの高田理事より東北大学青葉山新キャンパスに建設が計画され、注目が集まっている東北放射光施設について、食品研究開発への活用の可能性をテーマに講演をいただきます。幅広い食品産業事業者様に有益な講演となっております。皆様ぜひご参加ください。

**講演 1** 16:00～16:45**麹菌は日本酒や醤油醸造に必要な酵素を  
どのようにして生産するのか？****東北大学大学院農学研究科 教授 五味 勝也 氏**

麹菌は日本酒や醤油、味噌などわが国の食生活になくてはならない醸造食品製造に関わっている重要な微生物で、「国菌」とも呼ばれています。本講演では、麹菌による日本酒や醤油醸造に必要な酵素の生産メカニズムを紹介したいと思います。また、日本酒や醤油醸造では米や大豆・小麦などに直接麹菌を生やした「麹」を用いますが、この麹造りで必要な酵素をたくさん生産する要因についても触れたいと思います。



【略歴】東京大学農学部農芸化学科卒・同大学大学院農学系研究科修士課程修了(農芸化学専攻)、国税庁醸造試験所・研究員、生物系特定産業技術研究推進機構・融資課長、国税庁醸造研究所・主任研究員(広島大学大学院工学研究科・助教授(併任))を経て現在に至る。

**講演 2** 17:00～17:40**食品産業界における東北放射光施設の活用の可能性****(一財)光科学イノベーションセンター 理事長 高田 昌樹 氏**

『生命をつくり変えるーバイオテクノロジー革命』の著書で有名なグスタフ・ノッサル卿の言葉を借りれば、「東北放射光がどれだけ有用であるか?その限界は、私達の想像力で決まる」と言えるでしょう。放射光の米穀、果物、ワイン、チョコレート、アイスクリームの研究開発への活用事例をもとに、次世代の産学連携研究施設である東北放射光によって、さらに広がる活用の可能性について講演します。



【略歴】広島大学で1988年に理学博士の学位取得後、島根大学、名古屋大学助教授を経て、高輝度光科学研究センターグループリーダー、理化学研究所放射光科学総合研究センター 副センター長を歴任。専門分野は、放射光構造科学。1995年に世界で初めて金属内包フラーレンの構造決定に成功。2006年、SPring-8での本格的な産学連携となる、フロンティアソフトマター開発産学連合体を結成。2015年より東北大学 多元物質科学研究所 教授(総長特別補佐)。2016年より、光科学イノベーションセンター 理事長に就任。

**情報提供** 16:45～17:00

食品事業者等にご活用いただける補助事業や支援メニュー等に関する情報提供を予定しています。

**懇親会** 18:00～19:30

【会場】 レストラン 萩 (東北大学片平キャンパス内)  
【会費】 一人4,000円 ※事前申込、お支払いは当日受付時

宮城県食品産業協議会 平成30年度記念講演会  
参加申込書

下表に必要事項をご記入の上、FAX またはメールにてお申込み下さい。

**お申込み締切 : 平成30年5月25日(金)**

《お申込み先》 宮城県食品産業協議会 事務局

FAX : 022-299-1420

E-mail : info.miyagi-syokuhin@prokatu.jp

所属企業・ 団体名		
TEL		
FAXまたは E-mail		
部署・役職名	参加者氏名	懇親会の参加 どちらかに○して下さい
		参加・不参加
		参加・不参加
		参加・不参加

※ご記入いただいた個人情報は、本講演会以外の目的では使用しません。

お問合  
せ先

宮城県食品産業協議会事務局 (担当:小野寺)  
〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡2-2-11仙台KSビル7階 (株)プロジェクト地域活性内  
TEL : 022-205-3540 FAX : 022-299-1420 Mail : info.miyagi-syokuhin@prokatu.jp