

プログラム

9月2日(木)

12:45 - 受付

13:30 開会の挨拶

松浦 彰 (千葉大・院理)

セッション1 “序：伝統に学ぶ”

13:40 - 14:55

(座長 中山俊一、下飯 仁)

清酒と酵母の関係をゲノム時代に改めて考える

赤尾 健 (酒類総研・醸造微生物)

清酒酵母広島6号の特性解析及び新規清酒酵母育種への活用

山崎梨沙 (広島総研・食品工技セ)

清酒酵母の孢子形成時の染色体組換え欠損とその原因となる変異

下飯 仁 (醸造協会)

14:55 - 15:15 休憩

15:15 - 16:55

(座長 野田陽一、赤尾 健)

染色体の最先端の隣の研究を支える分裂酵母

加納純子 (東大・院総合文化)

減数分裂期で染色体数を正確に半分にするための染色体構造の役割

篠原美紀 (近畿大・農)

病原酵母 *Candida glabrata* のマイトファジーの役割と *ATG32* 転写調節機構

名木 稔 (感染研・薬剤耐性研セ)

オートファジーにおけるオルガネラ変形のみカニズム

中戸川仁 (東工大・生命理工)

16:55 - 17:05 休憩

17:05 - 17:35 八丁味噌セミナー

浅井信太郎 ((株) まるや八丁味噌)

18:00 - 19:00 オンライン懇親会

9月3日(金)

セッション2 “破：世界を変える”

9:00 - 10:40

(座長 北本宏子、阿部文快)

酒造りから酒創りへ～果実様香高生産生酵母の育種とその応用

高橋俊成 (菊正宗酒造 (株))

きのこの品種識別技術の開発について

原田慎嗣 (ホクト (株))

バイオ医薬品生産を指向したメタノール資化性酵母の開発

千葉靖典 (産総研・細胞分子工学)

世界に広がる酵母の産業利用 –テイラーメイド BS (バイオ界面活性剤) への挑戦–

森田友岳 (産総研・機能化学)

10:40 - 11:00 休憩

11:00 - 12:15 (座長 山崎晴丈、只見秀代)

清酒酵母の機能性 –睡眠の質改善作用–

佐野朋美 (ライオン (株))

病原菌の感染戦略を酵母で解く

–酵母発現系を用いた病原因子エフェクターの機能解析–

田淵光昭 (香川大・農)

分裂酵母の分泌型シグナル分子を使った細胞間コミュニケーション

吉田 稔 (理研 CSRS・ケミカルゲノミクス/東大院農)

12:15 - 13:25 昼食

12:20 - 13:00 企業オンラインセミナー (メルク (株))

「顕微鏡用自動培養装置 CellASIC® ONIX2 のご紹介」

セッション3 “究：未来に繋げる”

13:25 - 14:40 (座長 高山優子、東田英毅)

実験システムとしての酵母–老化研究を例に

小林武彦 (東大・定量研)

細胞機能を司る核のサイズ制御のしくみ

久米一規 (広島大・院統合生命)

分裂酵母のフェロモン多様性と配偶者選択に与える影響

清家泰介 (阪大・院情報科学)

14:40 - 15:00 休憩

15:00 - 16:40 (座長 福田良一、稻留弘乃)

Virus world of fungal world

萩原大祐 (筑波大・生命環境)

リン脂質 PS 欠損株に生じる新奇な細胞膜ドメインの解析

三岡哲生 (青学大・理工)

持続的な熱ストレス時の細胞内変化と機能制御

木村洋子 (静岡大・院総合科学技術)

プロテオスタシスにおける ATP 恒常性の役割

吉田知史 (早稲田大・国際学術院)

16:40 閉会の挨拶

松浦 彰 (千葉大・院理)