

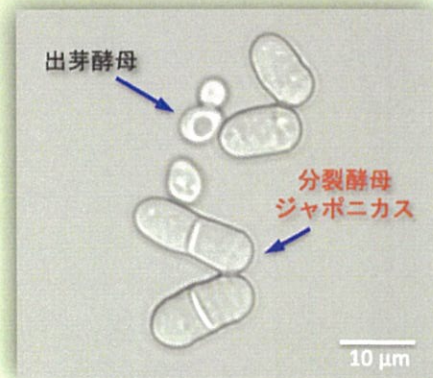
令和5年度 第1回 放送大学熊本学習センター公開講演会

参加無料

お酒造りの酵母遺伝学 世界初の分裂酵母焼酎を 熊本から創り出す！

日本酒などのお酒造りには、発酵の際に、出芽酵母と呼ばれる酵母が使われています。私達は、RNA 研究の過程で、出芽酵母とは異なり二分裂で増える、今まで醸造に使われたことのない分裂酵母ジャポニカスが吟醸酒の香りを発することを発見し、それを糸口に、世界初の分裂酵母で醸造した吟醸香豊かな焼酎を創り出すことに成功しました。

お酒造りや製パン、調味料など、私達の生活を支え、豊かにする酵母の基礎研究と応用についてお話しします。



「池の露 湯島
The Highest Yeast」

天草酒造が誇る最上級ブランド
「池の露 湯島」を分裂酵母で造った吟醸感のある芋焼酎

日時 2023年4月9日(日)
13:30~15:00 (受付13:00~)

講師 谷時雄 教授 (分子生物学)
・熊本大学大学院先端科学研究部理学系教授 (~R5年3月)
・熊本大学生物環境農学国際研究センター特任教授(R5年4月~)
・元熊本大学理学部長/先端科学研究部長(R2年4月~R4年3月)



会場 放送大学熊本学習センター
3階大講義室(熊本大学附属図書館南棟)

申込 放送大学熊本学習センターウェブサイトの公開講演会のページにある【お申込みフォーム】から、またはお電話でお申し込み下さい。どなたでもお申込みいただけます。(注)定員に達した時点で受付を締め切らせていただきます。



熊本学習センター
公開講演会サイト

定員 60名
(要予約・先着順)

放送大学は、BS テレビ・ラジオ、インターネットを通じて学習できる通信制の大学です。入学資格は学ぶ意欲！幅広い年代、職業の方が自分に合った学習スタイルで、時間や場所を問わずに学ばれています！入学に関する個別相談は随時受付中です。



公共交通機関をご利用下さい。

お申込み・お問合せ 放送大学 熊本学習センター 放送大学 熊本
ウェブサイト <https://www.sc.ouj.ac.jp/center/kumamoto/>
TEL:096-341-0860 メール:sc-kuma@ouj.ac.jp
熊本市中央区黒髪2丁目40-1(熊本大学附属図書館南棟2階)

文部科学省・総務省所管 通信制

放送大学

