

会員各位

関西食品技術士センター2026 年 8 月例会案内

テーマ：微生物で日本酒の香味をデザインする～発酵がつくる香味の多様性～

講師：堤 浩子（月桂冠株式会社）

開催日時：2026 年 8 月 28 日（金）18:00～19:30

開催形式：日本技術士会近畿本部会議室(近畿富山会館 2 階) + Web 会議 (Teams) 併用

拝啓 盛夏のみぎり、会員の皆様にはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。さて、8 月例会では、月桂冠(株)でご活躍されている堤先生をお迎えし、「微生物で日本酒の香味をデザインする～発酵がつくる香味の多様性～」をテーマにご講演いただきます。

例会に参加を希望される方は、8 月 23 日(日)までに、以下のメールアドレスまで、会議室からの参加かオンラインでの参加かを E-mail でご連絡いただきたくお願い申し上げます。オンライン参加予定の方々には、事前に Teams 会議への招待メールをお送りします。多数のご参加をお待ちしております。

参加申込先：宮尾 E-mail: norio_miyao@toshoku.ac.jp

辰野 E-mail: meinorena@gmail.com

佐藤 E-mail: takehiko.sato82@gmail.com

略歴：広島大学大学院 工学研究科修了

月桂冠株式会社入社 総合研究所配属

独立行政法人 酒類総合研究所出向

月桂冠株式会社 総合研究所（研究部門、技術情報課、製品開発課）を経て、醸造部 生産技術課 技術士（生物工学部門、総合技術監理部門）

日本技術士会 近畿本部 倫理委員会 委員、科学技術支援委員会委員長、統括本部 DEI 委員会委員

講演要旨：

米を主原料とする日本酒の多様な香味は、清酒酵母や麹菌などの微生物によって生み出される。それぞれの微生物の役割は、麹菌の酵素による米デンプンの糖化し、清酒酵母による香味成分の産生により、特徴ある日本酒が醸造される。フルーティーな香りを高める酵母育種や発酵制御技術に加え、食の安全・安心に寄与する育種の役割について紹介する。伝統の醸造技術に高度分析や育種手法を融合させ、現代の多様なニーズに応える技術開発の可能性についても。

◆ 2026 年 10 月度例会は、以下の見学会・ご講演を予定しております。

日時：8 月 28 日（金）13:00～16:30

場所：京都府農林水産技術センター 農林センター 茶業研究所

茶業研究所見学（本館、製茶研究棟、茶園）と、「茶の品質鑑定について」の講演・体験を行います。講師は、矢野早希子先生（農業）です。

以上