

第 90 回醤油研究発表会（東京大会）のご案内

今年度の研究発表会は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため参加人数を限定して、東京農業大学で開催することになりました。

また、後日、その録画のオンライン配信も行いますので、ご都合に合わせてご参加ください。プログラムにつきましては、8月中旬に、日本醤油技術センターホームページに掲載いたします。

なお、懇親会と見学会については中止させていただくことになりました。

1. 東京農業大学での開催

1) 開催日時

令和4年10月20日(木) 10:30~17:45(予定)

2) 開催場所

東京農業大学 農大アカデミアセンター地下1階 横井講堂
〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1

3) 参加費（税込）（昼食代を含む）

- ・会員企業（日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会）：7,500円
- ・技術雑誌「醤油の研究と技術」の広告掲載企業：7,500円
- ・公的機関（官公庁・学校法人など）：7,500円
- ・その他：13,500円

4) 申込方法

① 日本醤油技術センターのホームページからお申込みください。

(<https://www.soysauce.or.jp/gijutsu/top.html>)

② 下記QRコードからもお申込みができます。



③ 申込みフォームに必要事項を入力の上、送信してください。

④ お申込み受付後、自動返信にて受付完了のメールをお送りします。

⑤ 受付完了メールが届かない場合は、お手数ですが下記にお問い合わせください。

(電話：03-3666-4521 担当：片岡)

5) 申込期間

9月12日(月)～10月14日(金)

6) 支払方法

受講料の支払いは、申込後4営業日以内に、以下のいずれかの振込先にお振込みください。

※振込手数料はご負担お願いいたします。

① みずほ銀行 <small>コブナチョウ</small> 小舟町支店 普通預金口座 No.5 8 7 2 3 1
② ゆうちょ銀行 <small>ゼロイチキョウ</small> 〇一九店 当座預金口座 No.0 3 9 0 1 8 6
(郵便振替口座番号 00160-4-390186)
口座名義： <small>イッパンザイダンホウジン ニ ホンショウ ユ ギジュツ</small> 一般財団法人日本醤油技術センター

※銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。

2. オンライン配信（録画）

1) 開催日時

令和4年10月31日(月)10:00～11月11日(金)17:00

2) 参加費（税込）

- ・会員企業（日本醤油協会、全国醤油工業協同組合連合会）：6,000円
- ・技術雑誌「醤油の研究と技術」の広告掲載企業：6,000円
- ・公的機関（官公庁・学校法人など）：6,000円
- ・学生：0円
- ・その他：12,000円

3) 申込方法

① 日本醤油技術センターのホームページからお申込みください。

(<https://www.soysauce.or.jp/gijutsu/top.html>)

② 下記QRコードからもお申込みができます。



③ 申込みフォームに必要事項を入力の上、送信してください。

④ お申込み受付後、自動返信にて受付完了のメールをお送りします。

⑤ 受付完了メールが届かない場合は、お手数ですが下記にお問い合わせください。

(電話：03-3666-4521 担当：片岡)

4) 申込期間

9月12日(月)～10月25日(火)

5) 支払方法

受講料の支払いは、申込後4営業日以内に、次のいずれかの振込先にお振込みください。

※振込手数料はご負担お願いいたします。

① みずほ銀行 <small>コブナチョウ</small> 小舟町支店 普通預金口座 No.5 8 7 2 3 1
② ゆうちょ銀行 <small>ゼロイチキョウ</small> 〇一九店 当座預金口座 No.0 3 9 0 1 8 6
(郵便振替口座番号 00160-4-390186)
口座名義： <small>イッパンザイダンホウジン ニ ホンショウ ユ ギジュツ</small> 一般財団法人日本醤油技術センター

※銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。

6) 視聴方法

- ① 10月31日(月)までに、ご登録いただいたメールアドレスにログインIDとパスワードをお送りします。
- ② 日本醤油技術センターホームページ内の特設ページでログインしていただくと、講演動画がご視聴いただけます。(詳細は後日送信するメールに記載いたします)

7) 注意事項

- ・ログインIDとパスワードの使用は、お申込者本人に限らせていただきます。
- ・講演内容の録画やコピー、ダウンロードは禁止します。
- ・推奨環境ブラウザは以下の通りです。

①Microsoft Edge, ②Google Chrome, ③Safari, ④Firefox

これ以外のブラウザでは再生できない場合があります。

推奨ブラウザでも視聴ができない場合は、ブラウザを最新版に更新するか別のブラウザをお試しくください。

第 90 回醤油研究発表会プログラム(東京大会)

令和 4 年 10 月 20 日 (木)

10:30~10:35 開会あいさつ

10:35~10:45 **日本醤油技術賞選考理由**
舘 博 (東京農業大学 名誉教授)

10:45~11:00 **日本醤油技術賞 授賞式**

11:00~11:30 **日本醤油技術賞 受賞講演**
(30 分) **えんどう豆を用いたしょうゆ風味調味料の開発**
○仲原文晴¹、志賀一樹²、山崎達也³、梅澤洋貴⁴
(¹キッコーマン株式会社研究開発本部 (現在、キッコーマンソイフーズ株式会社)、²キッコーマン株式会社研究開発本部 (現在、キッコーマンバイオケミファ株式会社)、³キッコーマン食品株式会社商品開発本部 (現在、キッコーマン株式会社)、⁴キッコーマン食品株式会社商品開発本部)

11:30~12:00 **日本醤油技術賞 受賞講演**
(30 分) **醤油乳酸菌における活性型トランスポソンの発見とアルギニン非分解性株育種への利用**
○脇中琢良、渡部潤
(ヤマサ醤油株式会社 製造本部)

12:00~13:00 昼 食 (60 分)

13:00~13:20 **一般講演 (1) 醤油乳酸菌に感染するバクテリオファージのレセプターに関する研究**
(20 分) ○脇中琢良¹、松谷峰之介²、渡部潤³、茂木喜信¹、徳岡昌文⁴、大西章博⁴
(¹ヤマサ醤油株式会社、²東京農業大学 生物資源ゲノム解析センター、³福島大学 農学群 食農学類、⁴東京農業大学 応用生物科学部)

13:20~13:40 **一般講演 (2) 生 (なま) しょうゆの劣化に伴う香気成分の変化とその抑制の試み**
(20 分) ○喜多洋一¹、高橋将一²
(¹フンドーキン醤油株式会社、²農研機構・九州沖縄農業研究センター)

13:40~13:50 休 憩 (10 分)

13:50~14:10 **一般講演 (3) 福岡県産醤油の香気成分と官能評価点数との相関**
(20 分) 白土遥菜¹、○三浦恭平²、渡邊聡美³、脇山元気²、植木達朗²、小林弘司³、石川洋哉³
(¹福岡女子大院人間環境科学、²福岡県醤油醸造協同組合、³福岡女子大国際文理)

- 14:10～14:30 **一般講演 (4) 味と香り成分の網羅的分析と機械学習によるしょうゆの官能的な特徴の予測**
(20分) ○大野直土、戸塚直哉、大友裕絵、今村美穂
(キッコーマン株式会社 研究開発本部)
- 14:30～14:50 **一般講演 (5) かつおだしの香り立ちに与える淡口醤油の効果**
(20分) ○竹内悠人、廣瀬真也、坂本洋子、眞岸範浩
(ヒガシマル醤油株式会社 研究所)
- 14:50～15:00 休 憩 (10分)
- 15:00～15:40 **技術講演 (1) 和食のおいしさと脳機能**
(40分) 坂井信之 (東北大学文学研究科・電気通信研究所・ヨッタインフォマティクス研究センター
教授)
- 15:40～15:50 休 憩 (10分)
- 15:50～16:30 **技術講演 (2) 創業者の思いから始まった大豆の可能性追求**
(40分) 佐本将彦 (不二製油グループ本社 (株) 未来創造研究所)
- 16:30～16:40 休 憩 (10分)
- 16:40～17:30 **特別講演 麹発酵食品中に含まれるペプチド、アミノ酸代謝産物の機能**
(50分) 佐藤健司 (京都大学 農学研究科 応用生物科学専攻 海洋生物生産学講座 教授)
- 17:30～17:35 閉会、連絡事項
- 座長 前橋健二 (東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授)