

# 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<sup>1</sup>、志賀一樹<sup>2</sup>、山崎達也<sup>3</sup>、梅澤洋貴<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>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)、<sup>2</sup>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)、<sup>3</sup>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)、<sup>4</sup>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<sup>1</sup>、松谷峰之介<sup>2</sup>、渡部潤<sup>3</sup>、茂木喜信<sup>1</sup>、徳岡昌文<sup>4</sup>、大西章博<sup>4</sup>  
(<sup>1</sup>ヤマサ醤油株式会社、<sup>2</sup>東京農業大学 生物資源ゲノム解析センター、<sup>3</sup>福島大学 農学群 食農学類、<sup>4</sup>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<sup>1</sup>、高橋将一<sup>2</sup>  
(<sup>1</sup>フンドーキン醤油株式会社、<sup>2</sup>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<sup>1</sup>、○三浦恭平<sup>2</sup>、渡邊聡美<sup>3</sup>、脇山元気<sup>2</sup>、植木達朗<sup>2</sup>、小林弘司<sup>3</sup>、石川洋哉<sup>3</sup>  
(<sup>1</sup>福岡女子大院人間環境科学、<sup>2</sup>福岡県醤油醸造協同組合、<sup>3</sup>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)