

一般社団法人 日本応用糖質科学会

2019 年度大会（第 68 回）・応用糖質科学シンポジウム

主催：一般社団法人日本応用糖質科学会
 会期：令和元年 9 月 11 日（水）～13 日（金）
 会場：岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）
 〒500-8856 岐阜県岐阜市橋本町 1 丁目 10 番地 11
 研究交流会会場：岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）
 〒500-8856 岐阜県岐阜市橋本町 1 丁目 10 番地 11

大会前日イベント：

9 月 10 日（火）岐阜大学サテライトキャンパス
 13：05～14：00 澱粉構造・機能研究部会
 15：00～17：35 第 8 回応用糖質フレッシュシンポジウム
 18：00～19：30 交流会

大会日程：

9 月 11 日（水）岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）
 8：00～ 参加登録受付
 9：00～12：00 一般講演 1（3 会場）
 （12：10～13：00 評議員会，編集委員会）
 13：30～17：45 一般講演 2（3 会場）
 （18：00～20：00 理事・支部長合同会議）
 9 月 12 日（木）岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）
 9：00～10：30 一般講演 3（3 会場）
 （9：00～16：00 ポスター掲示時間，掲示は前日午後から可）
 10：40～11：20 ポスター発表（奇数番号コアタイム）
 11：20～12：00 ポスター発表（偶数番号コアタイム）
 （12：00～13：00 総務委員会，企画委員会）
 13：15～16：00 会員集会・授与式・受賞講演
 16：00～17：30 特別講演
 18：00～20：00 研究交流会
 9 月 13 日（金）岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）
 9：00～11：50 応用糖質科学シンポジウム 1
 （12：00～13：00 シンポジウム運営委員会）
 13：00～15：00 応用糖質科学シンポジウム 2

大会問合せ先：日本応用糖質科学会 2019 年度大会実行委員会

委員長 矢部富雄 E-mail: yabet@gifu-u.ac.jp
 副委員長 新井映子 E-mail: earai@u-shizuoka-ken.ac.jp
 総務 岡田正通 E-mail: masamichi_okada@amano-enzyme.com
 事務局 〒501-1193 岐阜県岐阜市柳戸 1-1
 岐阜大学応用生物科学部応用生命科学課程食成分機能化学研究室
 矢部富雄 E-mail: yabet@gifu-u.ac.jp
 静岡県立大学食品栄養科学部調理科学研究室
 伊藤聖子 E-mail: iiseiko@u-shizuoka-ken.ac.jp

●(4)●講演要旨集

大会参加費・研究交流費：事前登録は8月9日をもって終了しました。参加証と参加証ケースは、大会当日に受付でお渡しします。無料参加券、招待券をお持ちの方は大会参加費が無料となりますので、受付においでください。当日、参加登録する方は、下記の大会参加費、研究交流会費を受付でお支払いください。

当日、日本応用糖質科学会にご入会いただけますと、正会員・学生会員問わず入会特典として講演要旨集(3,000円)を差し上げます。

	大会参加費(当日)	研究交流会会費(当日)
正会員	6,000円	8,000円
学生会員	無料	3,000円
非会員(社会人)	10,000円	9,000円
非会員(学生)	無料	3,000円

本大会では、発表の有無にかかわらず、大学院生・大学生・短期大学生・高等専門学校生・専門学校生・高校生・中学生の大会参加費は、学生会員・非会員を問わず無料とします。当日、参加登録する学生等は、下記の要領に従い、受付を行ってください。また、研究交流会へご参加の場合は受付にて申し込み(3,000円)をしてください。未成年の方の研究交流会への参加はご遠慮ください。

【学生会員】大会当日に受付で会員番号と学生証または生徒証のご提示をお願いします。講演要旨集は指定の送付先に発送されておりますので、ご持参ください。

【非会員学生等】大会当日に受付で学生証または生徒証のご提示をお願いします。講演要旨集は有料(3,000円)で頒布いたします。

領収書：下記の要領に従い領収書を発行致します。大会当日、受付にお申し付けください。

【前納にてお支払い済みの方】

- ・ 郵便振替：受付で領収書を発行致します。
- ・ クレジットカード払い：クレジットカード決済の際に発行されたPDFを印刷し、受付にお持ちください。大会印を押印いたします。印刷を忘れた際は対応できませんのでご容赦ください。
- ・ コンビニ払い：コンビニ決済の際に発行された領収書が正式な領収書となりますので、受付では領収書を発行致しません。なお、発行されたPDFは領収書にはなりませんのでご注意ください。

【当日にお支払いの方】

- ・ 大会参加費、研究交流会費、講演要旨集代を当日お支払いの方には、領収書を発行致します。受付にお申し付けください。

問合せ先：〒501-1193 岐阜県岐阜市柳戸1-1

岐阜大学応用生物科学部 食成分機能化学研究室

日本応用糖質科学会 2019年度大会実行委員長 矢部富雄

(Tel. 058-293-2913, E-mail: yabet-jsag@gifu-u.ac.jp)

日本応用糖質科学会 2019 年度大会（第 68 回）実行委員会

委員長 : 矢部富雄（岐阜大）

副委員長 : 新井映子（静岡県立大）

総務・受付 : ○岡田正通（天野エンザイム），小早川和也（名古屋文理大学），
松本和浩（静岡大学），三宅英雄（三重大学），西津貴久（岐阜大学），
稲垣瑞穂（岐阜大学）

会計 : ○伊藤聖子（静岡県立大学），児島雅博（あいち産業科学技術総合センター），
矢部律子（岐阜大学）

会場 : ○磯野直人（三重大学），三島隆（三重大学），今村彰宏（岐阜大学），
中村彰彦（自然科学研究機構分子科学研）

広報・プログラム : ○本多裕司（石川県立大学），磯野直人（三重大学），梅川碧里（三重大学），
宮崎剛亜（静岡大学）

研究交流会 : ○三島隆（三重大学），中川智行（岐阜大学），今泉鉄平（岐阜大学）

シンポジウム : ○三ツ井敏明（新潟大），徳安健（農研機構），松木順子（農研機構），
深見健（サンエイ糖化）

企業展示 : ○木村亨（日本食品化工）

顧問 : 杉本勝之（元 NPO バイオものづくり中部），碓氷泰市（静岡大学名誉教授），
中久喜輝夫（静岡大学イノベーション社会連携推進機構），
久松眞（三重大学名誉教授）

○は責任者

交通案内

大会会場および研究交流会会場へのアクセス

大会および研究交流会が開催されるじゅうろくプラザは、JR 岐阜駅に隣接しており、徒歩約 2 分です。また、名鉄岐阜駅からは徒歩約 7 分となります。



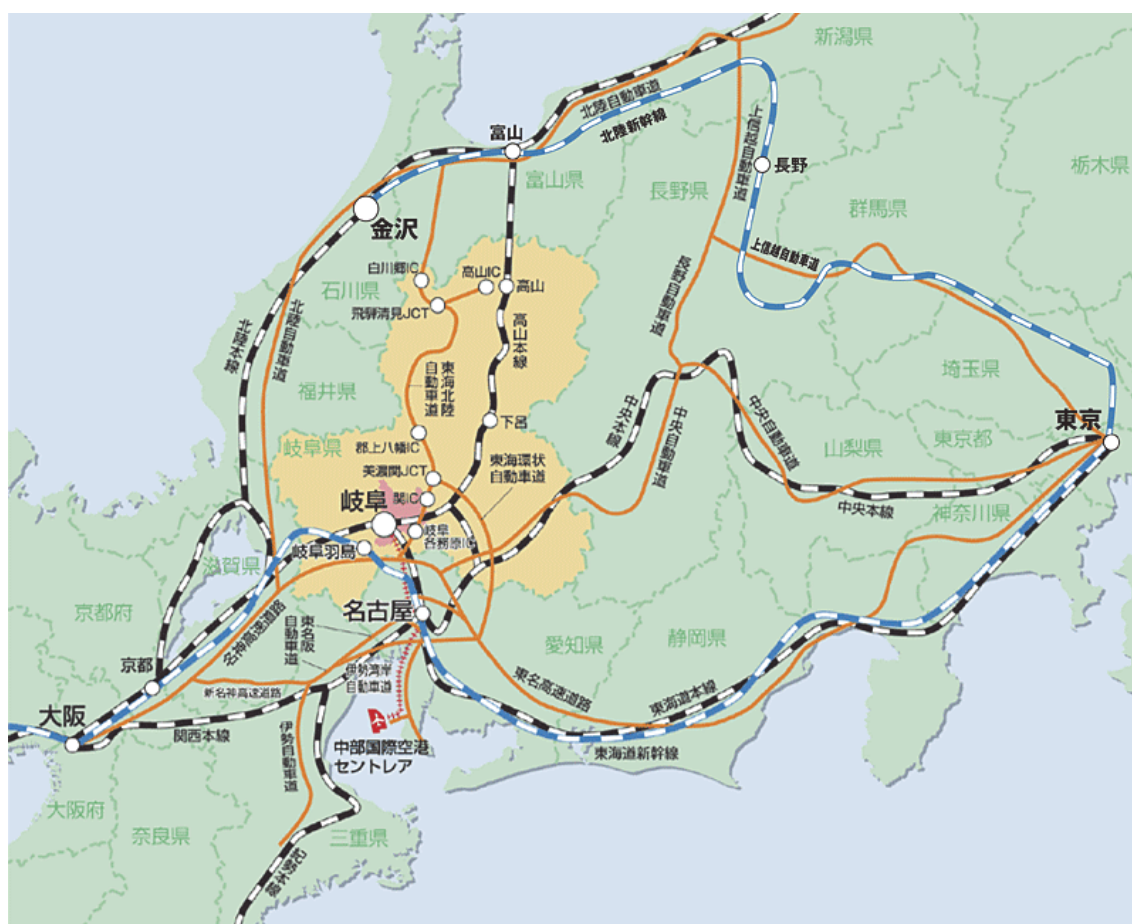
岐阜市へのアクセスは、下に示す通りに、航空機をご利用の場合は中部国際空港から名古屋鉄道快速特急にて 55 分、鉄道をご利用の場合は新幹線で名古屋駅を経由し JR 東海道線新快速にて 18 分となります。

【航空機】

- ・ 中部国際空港（セントレア）→名鉄岐阜（名古屋鉄道快速特急）：55 分
- ・ 県営名古屋空港→名古屋（空港バス）：28 分→岐阜（JR 東海道線新快速）：18 分

【鉄道】

- ・ 東京→名古屋（新幹線のぞみ）：1 時間 40 分→岐阜（JR 東海道線新快速）：18 分
- ・ 新大阪→名古屋（新幹線のぞみ）：52 分→岐阜（JR 東海道線新快速）：18 分



宿泊案内

宿泊：本大会では、代理店を設定しません。各自で直接、ホテル等をお申し込みください。以下、JR 岐阜駅付近のホテルをご案内申し上げます。

なお、岐阜市内で開催される他のイベントの影響で、ホテルの宿泊予約が取りづらい場合がございます。その場合は、JR 東海道線で 20 分圏内の名古屋駅周辺、尾張一宮駅周辺、大垣駅周辺のホテル等をご利用ください。

宿泊に関する問合せ：大会本部（岐阜大学応用生物科学部食成分機能化学研究室

矢部富雄 E-mail: yabet-jsag@gifu-u.ac.jp)

- ① ホテルイルクレド岐阜
岐阜市神田町 9-23 Tel. 058-266-8111
- ② ホテルリソル岐阜
岐阜市長住町 5-8 Tel. 058-262-9269
- ③ コンフォートホテル岐阜
岐阜市吉野町 6-6 Tel. 058-267-1311
- ④ ドーミーイン岐阜駅前
岐阜市吉野町 6-31 Tel. 058-267-5489
- ⑤ 岐阜キャッスルイン
岐阜市県町 2-8 Tel. 058-262-3339

●(8)●講演要旨集

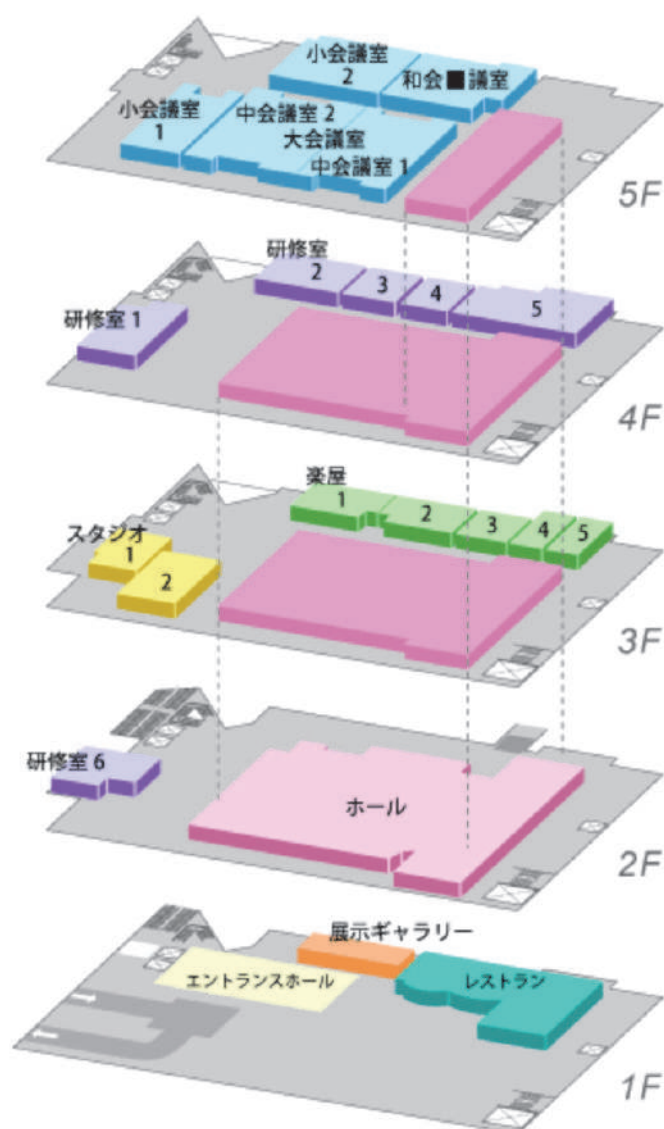
- ⑥ ダイワロイネットホテル岐阜
岐阜市神田町 8-5 Tel. 058-212-0055
- ⑦ 岐阜ワシントンホテルプラザ
岐阜市神田町 7-7-4 Tel. 058-266-0111
- ⑧ サンホテル岐阜
岐阜市吉野町 3-3 Tel. 058-264-0005

研究交流会へのお誘い

今大会では、岐阜ならではの食材に加え、岐阜大学内の水、酵母、そして学生が育てた岐阜の酒米ひだほまれを用いた独自のお酒「多望の春」もお楽しみいただけます。また、岐阜県酒造組合連合会のご協力により、美味しい日本酒を取り揃えてお待ちしております。是非、奮ってご参加ください。

会場案内

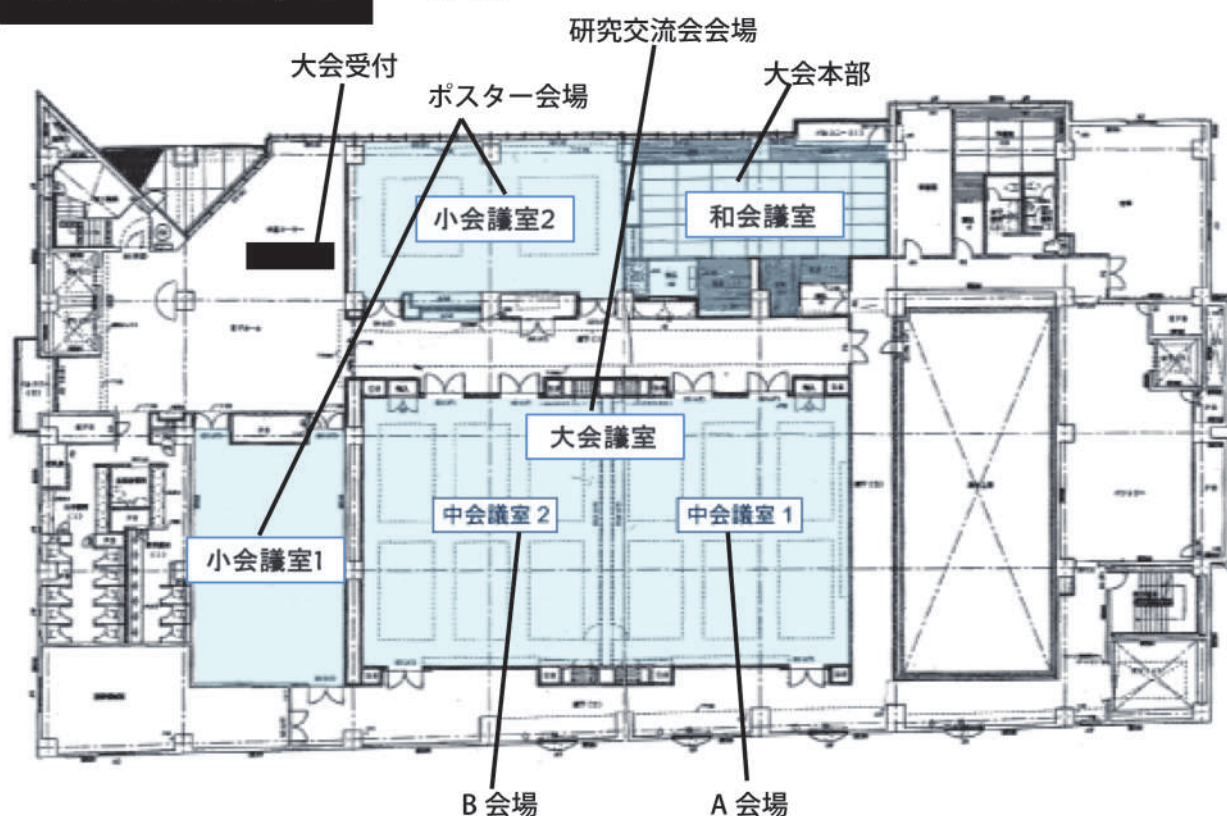
岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）



- 大会受付：5 階ロビー
- クローク：2 階研修室 6
- A 会場：5 階中会議室 1
- B 会場：5 階中会議室 2
- C 会場：2 階ホール
- ポスター会場：5 階小会議室 1・2
- 会員集会：2 階ホール
- 授賞式：2 階ホール
- 受賞講演：2 階ホール
- 特別講演：2 階ホール
- 応用糖質科学
 - シンポジウム：2 階ホール
- 研究交流会：5 階大会議室
- 企業展示：2 階ホワイエ
- 評議委員会：5 階小会議室 1
- 編集委員会：5 階小会議室 1
- 総務委員会：和会議室
- 企画委員会：和会議室
- 大会本部：和会議室（1・2 日目）
- 大会本部：楽屋 1（3 日目）

じゅうろくプラザ

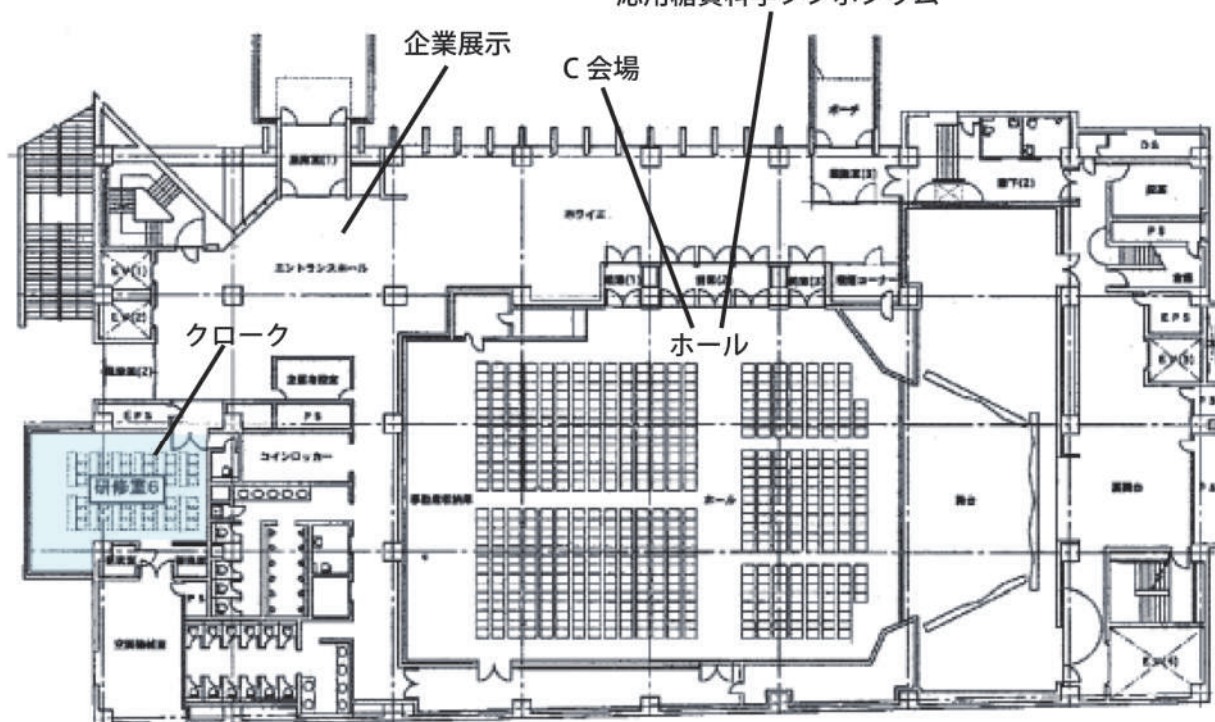
5 階



じゅうろくプラザ

2 階

会員集会・授賞式・受賞講演・特別講演
応用糖質科学シンポジウム



大会タイムスケジュール

9月11日(水) 岐阜市文化産業交流センター(じゅうろくプラザ)

8：00～	参加登録受付（5階ロビー）		
9：00～17：00	企業展示（2階ホワイエ）		
9：00～	A 会場(中会議室 1) A1a-1～A1a-12	B 会場(中会議室 2) B1a-1～B1a-12	C 会場(ホール) C1a-1～C1a-12
	●澱粉の生合成①・澱粉 の特性①	●セルロース分解・バイ オマス	●糖質関連酵素①
予定終了時刻	12：00	12：00	12：00
12：10～13：00	評議員会（小会議室 1）・編集委員会（小会議室 1）		
13：30～	A 会場(中会議室 1)	B 会場(中会議室 2)	C 会場(ホール)
	A1p-1～A1p-17	B1p-1～B1p-15	C1p-1～C1p-17
	●微生物と糖質 ●澱粉の生合成②・米と 澱粉①	●糖質の製造・機能性	●糖質関連酵素②
予定終了時刻	17:45	17:15	17:45
18：00～20：00	理事・支部長合同会議		

9月12日(木) 岐阜市文化産業交流センター(じゅうろくプラザ)

8：30～	参加登録受付（5階ロビー）		
9：00～16：00	ポスター掲示時間（小会議室1・2）		
9：00～16：00	企業展示（2階ホワイエ）		
9：00～	A会場(中会議室1)	B会場(中会議室2)	C会場(ホール)
	A2a-1～A2a-6	B2a-1～B2a-6	C2a-1～C2a-6
	●米と澱粉②・澱粉の特性②	●糖質の分析・利用	●糖質関連酵素③
予定終了時刻	10：30	10：30	10：30
10：40～11：20	ポスター発表（小会議室1・2）奇数番号コアタイム		
11：20～12：00	ポスター発表（小会議室1・2）偶数番号コアタイム		
12：00～13：00	総務委員会，企画委員会（和会議室）		
13：15～17：30	会員集会・授賞式・受賞講演・特別講演（ホール）		
16：00～17：15	ポスター撤去		
18：00～20：00	研究交流会（大会議室）		

9 月 13 日(金) 岐阜市文化産業交流センター(じゅうろくプラザ)

8 : 30～	参加登録受付 (2 階ホール前)
9 : 00～11 : 50	応用糖質科学シンポジウム 1 S-1～S-4
12 : 00～13 : 00	シンポジウム運営委員会
13 : 00～15 : 00	応用糖質科学シンポジウム 2 S-5～S-7

お知らせとお願い

○大会参加の皆様へ：

- ◆講演要旨集は必ずお持ちください。大会受付にて販売 (3,000 円) しますが、部数に限りがあります。
- ◆じゅうろくプラザ内は全館禁煙です。
- ◆お食事は、じゅうろくプラザ周辺に飲食店が多数ありますので、どうぞご利用ください。

○一般講演の方へ：

◆講演要領

- a) 講演は各自で用意した PC を用い、会場の液晶プロジェクターで投影して行っていただきます。
- b) 講演者は、自身の講演開始 30 分前までに各会場前の講演受付に来場し、PC を持参していることを告げてください。
- c) 講演会場では、前演者の講演中、次演者席で自分の PC を起動して講演に使用するファイルをあらかじめ開いておいてください。
- d) 前演者の講演終了後、速やかに登壇し、液晶プロジェクターに接続してあるモニターケーブルを自分の PC に接続してください。通常は自動的に最適解像度で外部出力されます。万が一、切り替わらない場合は、外部出力へ手動で切り替えてください。操作方法が不明の際は、係員にお尋ねください。
- e) 講演時間は、発表 11 分、討論 3 分で進めます (交代時間を 1 分とってあります)。時間厳守でお願いします。
- f) 講演中の PC の操作は、講演者の責任で行ってください。
- g) 講演が終わりましたら、モニターケーブルを外し、PC を持って速やかに下壇してください。

◆PC に関する注意点

- a) PC は、準備・講演中のトラブル防止のため、スクリーンセーバー・省電力設定・自動ウイルスチェック・バックアップ機能等をあらかじめ解除しておいてください。
- b) 講演に支障をきたさないように、PC はサウンドオフにしてご使用ください。
- c) 液晶プロジェクターのアスペクト比は、4 : 3 (解像度 1024 × 768) です。ワイド画面搭載 PC の場合、アスペクト比 4 : 3 で作成した講演ファイルの使用をお勧めします。
- d) モニターケーブルの端子の形状は、一般的な D-sub 15 ピンとなります。PC 本体にこのコネクタが無い場合は、必ず変換コネクタをご持参ください。
- e) スマートフォンでのご発表は、ご遠慮いただきますようお願いいたします。
- f) バッテリー切れに備えて、電源アダプターを持参してください。
- g) 試写室にて、液晶プロジェクターによる試写ができますので、ご利用ください。
- h) ご自分の PC をご用意できない場合は、早めに実行委員会にお問い合わせください。

○ポスター発表の方へ：

◆発表要領

- a) ポスターは、A0（縦 1189 mm × 横 841 mm）に収まるよう作成してください。
- b) 掲示場所は小会議室 1・2 です。大会 1 日目（9 月 11 日）午後 2 時から、掲示可能です。お早めに掲示いただきますようお願いいたします。発表番号に該当するボードにポスターを張り出すようにしてください。ピンはポスター会場に用意してあります。
- c) 質疑応答は、大会 2 日目（9 月 12 日）のポスター発表コアタイムの時間帯にポスターの前で行ってください。
奇数番号コアタイム：10 時 40 分～11 時 20 分 偶数番号コアタイム：11 時 20 分～12 時 00 分
- d) 撤去は、大会 2 日目の 16 時 00 分～17 時 15 分に行ってください。その時間に撤去が困難な場合は事務局にて撤去いたします。

◆ポスター賞は、ポスター賞選考委員会で受賞者を選考し、大会 2 日目の研究交流会で発表します。

○ 座長の皆様へ：

- ◆担当する演題は、事前に座長間でご確認ください。
- ◆各会場前の講演受付で来場されていることを教えてください。時間に余裕を持ってご来場いただきますようよろしくお願いいたします。

発明の新規性喪失の例外規定の適用を受けるための手続廃止のお知らせ

法律改正に伴い、学会の特許手続きへの関与がなくなりました。発明の新規性喪失の例外規定の適用申請については、出願人自らが行うこととなります。特許出願を計画している場合は、公開（大会発表等）に先だって出願しておくことをお勧めします。

詳しくは、特許庁のホームページにおいて左側の「特許」の項目を選択し、「出願に関する情報」の中の「出願に際しての留意事項について」を参照してください。

一般社団法人日本応用糖質科学会
会員集会，授賞式，受賞講演，特別講演

9月12日（木）13：15～17：30

岐阜市文化産業交流センター（じゅうろくプラザ）ホール

◆ 会員集会

◆ 授賞式

◆ 受賞講演

（右側の数字は要旨掲載頁）

学会賞

AW-1 「各種糖質加水分解酵素・加リン酸分解酵素・異性化酵素の機能と応用に関する研究」

北海道大学大学院農学研究院 森 春英 氏 (27)

AW-2 「糖質資源の高度利用のためのバイオプロセス構築に関する研究開発」

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門

食品生物機能開発研究領域生物資源変換ユニット 徳安 健 氏 (27)

奨励賞

AW-3 「糖質の物理的性状変化の解明と食品における利用」

広島大学大学院生物圏科学研究科 川井 清司 氏 (28)

AW-4 「米の澱粉構造制御機構の解明に向けて：澱粉生合成過程で形成される酵素複合体の解明」

秋田県立大学生物資源科学部 クロフツ 尚子 氏 (28)

技術開発賞

AW-5 「糖質酸化酵素を用いたマルトビオン酸を主成分とする酸っぱい水飴“オリゴ糖酸”の開発」

サンエイ糖化（株）素材開発部素材開発課 深見 健 氏

末廣 大樹 氏

林 佳奈子 氏

天野エンザイム（株）マーケティング本部産業用酵素開発部 岡田 正通 氏

堀井 晃夫 氏

杉田 亜希子 氏 (29)

AW-6 「放線菌糖質関連酵素の食品分野への展開」

ナガセケムテックス（株） 白坂 直輝 氏

原園 幸一 氏

中東 良太 氏

近畿大学農学部バイオサイエンス学科 大沼 貴之 氏 (29)

特別講演

SL-1 「糖鎖合成の難関に挑む」

岐阜大学 生命の鎖統合研究センター 安藤 弘宗 氏 (30)

SL-2 「中国澱粉糖業界の現状、及び将来の発展トレンド」

保齡宝生物股份有限公司 劉峰 氏 (30)

一般講演

9月11日(水) 9:00 ~ 12:00・13:30 ~ 17:45 (B 会場のみ 17:15)

9月12日(木) 9:00 ~ 10:30

両日とも、A 会場 (5 階中会議室 1)、B 会場 (5 階中会議室 2)、C 会場 (2 階ホール) となります。
講演番号に * の付いている発表はポスター発表があります。

ポスター発表 (コアタイム): 9月12日(木) 10:40 ~ 12:00 (5 階小会議室 1・2)

令和元年 9 月 11 日(水) 午前 A 会場

■ 9:00~12:00 澱粉の生合成①・澱粉の特性①

座長 井ノ内直良, 三ツ井敏明

A1a-1 スターチシンターゼ(SS)アイソザイムの欠損, 発現の強弱と澱粉粒形態の関係

秋田県大・生物資源

○藤田直子, 土門安沙香, 保坂優子, 追留那緒子, 三浦聡子, クロフツ尚子 (31)

A1a-2 インディカ米由来のスターチシンターゼ IIa (SSIIa) と澱粉粒結合型スターチシンターゼ I (GBSSI) はジャポニカ米由来の Isoamylase I 欠失変異体 (isa1) の澱粉形質を一部回復する

秋田県大・生物資源

○クロフツ尚子, 佐藤芳樹, 三浦聡子, 藤田直子 (31)

A1a-3* 難消化性澱粉を多く含み, 澱粉構造が異なる 5 つの枝作り酵素(BE)IIb 変異体米の解析

秋田県大・生物資源¹, 岡山大・植物科学研²

○三浦聡子¹, 菊池佳奈¹, クロフツ尚子¹, 保坂優子¹, 阿部美里¹, 松島良², 藤田直子¹ (31)

A1a-4 難消化性澱粉を保有するイネ澱粉構造変異系統の胚乳特性解析

福岡県農林試¹, 岡山大・植物研², 秋田県立大³, 九州大院⁴

○和田卓也¹, 松島良², 藤田直子³, 三浦聡子³, クロフツ尚子³, 保坂優子³, 永松志朗¹, 熊丸敏博⁴ (31)

A1a-5 高温下で登熟した「あきたこまち」における澱粉特性と食味官能評価

秋田県農試¹, 九大院農², 秋田県大・生物資源³

○加藤和直^{1,2}, 鈴木裕尊³, 保坂優子³, 高橋竜一¹, 小玉郁子¹, 川本朋彦¹, 熊丸敏博², 藤田直子³ (32)

A1a-6* イネ栄養器官で特異的に発現するスターチシンターゼ(SS)IIIb の機能解析

東大院・農学生命¹, 秋田県大・生物資源², 神戸大院・資源生命³

○森田隆太郎¹, 三浦聡子², クロフツ尚子², 青木直大¹, 深山浩³, 藤田直子² (32)

座長 本多裕司, 山崎栄次

A1a-7 イネ初期登熟胚乳に存在する未発達グルカンの構造

秋田ナチュラサイエンスラボラトリ¹, 株式会社スターチテック², 秋田県立大学³

○中村保典^{1,2,3}, 小野雅美², 尾崎紀昭³ (32)

A1a-8 各種作物由来デンプンの老化速度の濃度依存性評価

三重県工研

○山崎栄次, 丸山裕慎, 小澤敦揮, 藤原孝之 (32)

A1a-9 種々の合理化工場で製造された馬鈴薯澱粉の特性評価

農研機構・北農研

○野田高弘, 遠藤千絵, 石黒浩二 (33)

A1a-10* 低温貯蔵による能登栗の風味成分の変化

石川県大・生資環

○齋藤泰宏, 本多裕司 (33)

A1a-11 北海道産カボチャ品種の澱粉特性

ケンコーマヨネーズ(株)¹, (株)サナス², 農研機構・北農研³○西田毅¹, 白璐¹, 山田伽奈子¹, 吉元寧², 松枝博明¹, 川邊清隆¹, 嘉見大助³, 吉田みどり³, 杉山慶太³, 島本國一¹ (33)

A1a-12 過熱水蒸気処理によるサツマイモ低温糊化性澱粉の改質効果

鹿児島大隅加工セ¹, 鹿児島大・農²○時村金愛¹, 有村恭平¹, 八丸珠恵¹, 藤田清貴², 北原兼文² (33)

令和元年9月11日(水) 午後A会場

■ 13:30~15:15 微生物と糖質

座長 梅川碧里, 平野貴子

A1p-1* ビフィズス菌によるスクロースアナログ二糖の資化とその分解に関わる酵素

日大院・生資科

○保坂浩貴, 平野貴子, 袴田航, 西尾俊幸 (34)

A1p-2* *Vibrio parahaemolyticus* のキチンオリゴ糖によるトランスポーターの遺伝子発現誘導日大院・生資科¹, 日大・生資科・生命化²○津田紘伸¹, 平野貴子^{1,2}, 市川佳樹², 袴田航^{1,2}, 西尾俊幸^{1,2} (34)

A1p-3 担子菌酵母によるグリセロールからエリスリトールへの発酵プロセスのプロテオーム解析

日大・生資科・生命化¹, 日大院・生資科・生資利用²○荻原淳^{1,2}, 吉竹彰虎¹, 川野輪和将¹, 安彦良祐², 春見隆文¹, 渡邊泰祐^{1,2} (34)A1p-4* *Moniliella megachiliensis* の浸透圧ストレス応答機構におけるペントースリン酸系の役割日大・生資科・生命化¹, 日大院・生資科・生資利用²○吉竹彰虎¹, 川野輪和将¹, 荻原淳^{1,2}, 安彦良祐², 春見隆文¹, 渡邊泰祐^{1,2} (34)

A1p-5 出芽酵母の糖質飢餓応答に関わる新規因子の同定と機能解析

三重大・生物資源学部¹, 京大院・生命科学研究所², 三重大院・生物資源学研究所³○白石大貴¹, 澤口和奈¹, 不破真凜¹, 真島要輔², 片山高嶺², 荻田修一³, 梅川碧里³ (35)

A1p-6* 新規多糖生産菌の探索と特性解析

琉球大・農¹, 鹿児島大・連合農²○筒井莊周¹, 嵩原亮¹, 八木永^{1,2}, 金子哲^{1,2} (35)

A1p-7* 麹菌における細胞外分泌多糖ガラクトサミノガラクトンを介した菌糸塊形成機構の解析

東北大院農・生物産業創成¹, 東北大・未来研²○宮澤拳¹, 吉見啓², 中島佑¹, 阿部敬悦^{1,2} (35)

■ 15:15~17:45 澱粉の生合成②・米と澱粉①

座長 野田高弘, 吉見啓

A1p-8 シアノバクテリアにおける澱粉代謝と窒素固定との関連性

秋田県大・生物資源

○鈴木英治 (35)

A1p-9* シアノバクテリア *Cyanothece* sp. ATCC 51142 株由来枝作り酵素 BE3 の結晶構造と変異解析

秋田県大・生物資源

○田村救, 林真里, 鈴木龍一郎, 藤田直子, 鈴木英治 (36)

A1p-10 シアノバクテリア由来枝作り酵素の分岐構造が異なる多糖に対する親和性の解析

秋田県大・生物資源

Yousra El Mannai, 出戸涼太, 黒木みほ, ○鈴木龍一郎, 藤田直子, 鈴木英治 (36)

●(16)●講演要旨集

- A1p-11* **いくつかの高アミロース米胚乳澱粉の粗グルコアミラーゼ分解残渣の構造**
福山大・生命工¹, 農研機構・作物研²
○久保田結香¹, 大永知美¹, 芦田(吉田)かなえ², 井ノ内直良¹ (36)
- A1p-12 **米澱粉のヨウ素吸収曲線に基づく「真のアミロース含量」推定式の開発とその食味評価への適用**
新潟薬科大¹, 福山大²
○中村澄子¹, 井ノ内直良², 大坪研一¹ (36)

座長 鈴木龍一郎, 藤田直子

- A1p-13 **金芽ロウカット玄米の発芽処理とその特性評価**
新潟薬科大¹, 東洋ライス株式会社²
○大坪研一¹, 中村澄子¹, 部屋泰伸², 雑賀慶二² (37)
- A1p-14* **迅速世代促進法を用いた、*Sdr4-k* 導入による穂発芽・玄米白濁化耐性を持つ酒米新品種の育成**
新潟大院・自然研¹, 新潟大・農²
岩野舞衣子¹, Rana Md Masud¹, ○金澤伸矢², 金古堅太郎¹, 三ツ井敏明^{1,2} (37)
- A1p-15 **高温登熟による米飯物性の変化と相関する細胞壁合成関連遺伝子の同定**
新潟農総研¹, 新潟大院・自然科学², 新潟大農・応生科³, 新潟農総研・作物研⁴
○白矢武士¹, 太田沙由理¹, 三ツ井敏明^{2,3}, 土田徹⁴ (37)
- A1p-16* **長野県産酒造好適米の澱粉構造の解析**
信州大院理工¹, 長野県農試², 長野県工技セ³
○田上壮佑¹, 水野正浩¹, 細井淳², 豊田敦至³, 天野良彦¹ (37)
- A1p-17* **TOF-SIMS による麴内部の科学的評価手法の構築**
信州大・工・技術部機器分析系¹, 信州大・工・物質化学²
○菊地理佳¹, 水野正浩², 天野良彦² (38)

令和元年9月11日(水) 午前B会場

■ 9:00~12:00 セルロース分解・バイオマス

座長 砂川直輝, 野崎功一

- B1a-1* **糖質トランスポーターCrt1 が *Trichoderma reesei* のセルラーゼ生産に与える影響**
信州大院・総合理工
○神山周, 野崎功一 (39)
- B1a-2* ***Trichoderma reesei* のセルラーゼ生産量に及ぼす細胞内 β -グルコシダーゼ Cel3E の影響**
信州大院・総合理工
○正田ひかる, 野崎功一 (40)
- B1a-3* ***Trichoderma reesei* が生産する LPMO9A と LPMO9B の性質の比較**
信州大院・総合理工
○太田渉, 野崎功一 (40)
- B1a-4 **タラロマイセス・セルロリチカス由来のセロビオヒドロラーゼ I の耐熱化**
産総研・バイオマスリファイナリー研究センター¹, 機能化学研究部門²,
バイオメディカル研究部門³, Faculty of Agriculture, Pattimura Univ.⁴
○中林誠¹, 蒲池沙織¹, Malle Domingus^{1,4}, 柳本敏彰¹, 岸下誠一郎¹,
藤井達也^{1,2}, 井上宏之^{1,2}, 石川一彦^{1,3} (40)
- B1a-5* **糸状菌 *Phanerochaete chrysosporium* 由来 Cel6A の耐熱化機構**
東大院・農¹, 海洋研究開発機構²
○山口空¹, 砂川直輝¹, 立岡美夏子^{1,2}, 五十嵐圭日子¹, 鮫島正浩¹ (40)

B1a-6* 担子菌 *Phanerochaete chrysosporium* 由来セロビオース脱水素酵素のセロオリゴ糖に対する反応解析

東大院・農

○横山純士, 砂川直輝, 五十嵐圭日子 (41)

座長 池正和, 長田光正

B1a-7* 高感度セルロースゲルスクリーニングによる深海由来セルラーゼの探索

海洋研究開発機構

○立岡美夏子, 津留美紀子, 磯部紀之, 高木善弘, 出口茂 (41)

**B1a-8 白色腐朽菌 *Irpex lacteus* 酵素生産特性の解析
～多様な生物資源変換酵素としての利用に向けて～**

農研機構・食品研¹, 信州大・工²

○池正和¹, 山岸賢治¹, 水野正浩², 天野良彦², 徳安健¹ (41)

B1a-9 稲わらの酸またはアルカリによる湿式貯蔵と前処理・糖化との連結試験による工程評価

農研機構・食品研究部門

○山岸賢治, 池正和, 徳安健 (41)

B1a-10 高温高圧水中での単糖変換の反応速度におよぼす置換基の影響

信州大・繊維¹, 福島高専・化学バイオ²

○長田光正¹, 小野田崇司¹, 尾形慎² (42)

B1a-11* 高温高圧水中での β -グルカン由来の2糖の加水分解におよぼす結合様式の影響

信州大・繊維¹, 伊藤忠製糖(株)²

○佐藤混紀¹, 近藤修啓², 平林克樹², 長田光正¹ (42)

B1a-12* バガスキシランの利用に向けたアンモニア前処理の検討

琉球大・農¹, 電力中央研究所², 鹿児島大・連合農³, 東大・農⁴, 信州大・工⁵

○嵩原亮¹, 櫻木潔², 八木永^{1,3}, 筒井莊周¹, 五十嵐圭日子⁴, 鮫島正浩⁵, 金子哲^{1,3} (42)

令和元年9月11日(水) 午後B会場

■ 13:30~17:15 糖質の製造・機能性

座長 深見健, 松本健司

B1p-1* ラット腸内環境に対する α -シクロデキストリンの影響

(株)シクロケムバイオ¹, 神女大院・健康栄養学², 神大院・科技イノベ³, 神大院・医⁴

○近本啓太¹, 吉川豊², 古根隆広¹, 岡本陽菜子¹, 佐々木建吾³, 寺尾啓二^{1,4} (42)

B1p-2* フコイダンが有する抗アレルギー効果の安定性について

神戸大院・農学研究科

○森田温子, 水野雅史 (43)

B1p-3* 難消化性グルカンの腸管免疫に対する影響

石川県立大・生資環¹, 日本食品化工²

○堀之内歩¹, 平井宏和², 尾藤寛之², 高木宏基², 松本健司¹ (43)

B1p-4 寒天由来アガロオリゴ糖の抗炎症作用

伊那食品工業(株)

○唐澤幸司, 矢ヶ崎莉菜, 白井郁也, 田畑和広, 柴克宏 (43)

B1p-5* マルトビオン酸の消化・吸収性ならびに馴化と非馴化による発酵性の検討

名古屋女子大院・生活学研究科¹, サンエイ糖化(株)², 十文字学園女子大・国際栄養・食文化・健康研³

○奥田明日香¹, 山の中なつみ¹, 深見健², 中村禎子³, 奥恒行³, 田辺賢一¹ (43)

●(18)●講演要旨集

B1p-6* **タマリンドガムのグルテンフリー米粉パンにおける製パン性向上効果**

静岡県大院・食品栄養科学

○平出栞, 伊藤聖子, 新井映子 (44)

座長 小野寺秀一, 北岡本光

B1p-7 **アルドースの C-6 位を酸化する *Pseudogluconobacter saccharoketogenes* による配糖体酸化物の調製**

大阪産業技術研究所・森之宮センター

○桐生高明, 木曾太郎, 村上洋 (44)

B1p-8 **β -グルコシダーゼを利用したグルコース-フルクトース二糖の開発**

日本食品化工株式会社

○相沢健太, 山根健司, 高木宏基 (44)

B1p-9 **牧草由来オリゴ糖 ロリオースおよびロリオース二糖の調製**

農研機構・食品研究部門

○西本完, 北岡本光 (44)

B1p-10* **新規なフラクトオリゴ糖誘導体の酵素合成と諸性質**

日大院・生資科

○白井沙也加, 保坂浩貴, 平野貴子, 袴田航, 西尾俊幸 (45)

B1p-11 **苦味含有食物繊維素材の開発**

日本食品化工株式会社

○平井宏和, 西村祐一, 相沢健太, 高木宏基 (45)

座長 田辺賢一, 村上洋

B1p-12 **植物エキス発酵飲料中の多糖の分離と機能性**

大高酵素(株)・総合研¹, 酪農大・農食環境学群²

○岡田秀紀¹, 山森 昭¹, 川添直樹¹, 上野敬司², 小野寺秀一², 平田陸正¹ (45)

B1p-13 **パイナップル果実芯の酵素処理による水溶性食物繊維の調製**

ブランドゥシー・メディカル株式会社¹, 大阪産業技術研究所森之宮センター²

鈍寶宗彦¹, ○村上洋², 桐生高明², 木曾太郎², 服部優親¹ (45)

B1p-14 **D-アラビノフラノシダーゼの機能解析に向けた D-アラビナン部分構造の合成検討**

理研・開拓研究本部

○石渡明弘, 伊藤幸成 (46)

B1p-15* **緑藻ミル(*Codium fragile*) 由来硫酸化多糖の構造と機能性**

大阪府大院・生命環境科学¹, 京大・生存研²

○萩原志保¹, 河野勇太¹, 甲斐建次¹, 今井友也², 中澤昌美¹, 上田光宏¹, 阪本龍司¹ (46)

令和元年9月11日(水) 午前 C 会場

■ 9:00~12:00 糖質関連酵素①

座長 舟根和美, 渡邊光

C1a-1 **カイコ由来 GH13_17 スクロース加水分解酵素の X 線結晶構造解析**

静大・グリーン科技研

○宮崎剛歪, 朴龍洙 (48)

- C1a-2* ***Beijerinckia indica* 由来 GH68 フラクトオリゴ糖生成酵素の立体構造解析**
東京農工大学院農¹, 物産フードサイエンス研究開発セ², 日本マイクロバイオファーマ³
○北村純一¹, 長屋美香¹, 川合礼華¹, 平野勝紹², 藤井匡², 栃尾巧², 田村圭輔³,
西河淳¹, 殿塚隆史¹ (48)
- C1a-3* ***Bifidobacterium pseudocatenulatum* の β -フルクトフラノシダーゼの基質特異性調査**
日大院・生資科
○藤田宙, 保坂浩貴, 平野貴子, 袴田航, 西尾俊幸 (48)
- C1a-4* **β -Fructofuranosidase の糖転移作用: 飽和変異導入による改変**
北大院・農
○高木惇生, 奥山正幸, 田上貴祥, 木村淳夫 (48)
- C1a-5* **デキストランデキストリナーゼの Ser923 の機能解析**
北大院・農
○畠村有季乃, 田上貴祥, 奥山正幸, 木村淳夫 (49)
- C1a-6* ***Leuconostoc citreum* S32 株由来グルカンスクララーゼの諸性質の解明**
山梨大学院・食物・ワインコース
○近保舜大, 舟根和美 (49)

座長 奥山正幸, 殿塚隆史

- C1a-7* **糖転移酵素による環状糖への分岐鎖導入**
山梨大院・食物ワイン科学コース¹, 農研機構・高度解析センター²
○増田貴大¹, 小野裕嗣², 舟根和美¹ (49)
- C1a-8* **CI 生産菌 *Paenibacillus* sp. 598K 株における CGTase 遺伝子の発見および CITase と CGTase の生産制御機構**
山梨大院・食物・ワイン科学コース¹, 東京農大・生命科学部²
○渡部優斗¹, 志波優², 藤田信之², 吉川博文², 舟根和美¹ (49)
- C1a-9 **デキストランを基質とする新規酵素の探索**
株式会社林原・研究部門
○鈴木貴視, 藤田章弘, 川島晶, 北川徳明, 渡邊光, 森哲也, 西本友之, 阿賀創, 牛尾慎平 (50)
- C1a-10 **デキストランから生成する新規環状四糖の構造決定と結晶構造解析**
株式会社林原・研究部門
○川島晶, 藤田章弘, 鈴木貴視, 北川徳明, 渡邊光, 森哲也, 西本友之, 阿賀創, 牛尾慎平 (50)
- C1a-11 **新規環状四糖 CI4 を生成する CI4 生成酵素の精製と酵素学的諸性質**
株式会社林原・研究部門
○藤田章弘, 川島晶, 鈴木貴視, 北川徳明, 渡邊光, 森哲也, 西本友之, 阿賀創, 牛尾慎平 (50)
- C1a-12* **CI4 生成酵素生産菌の全ゲノム解析と CI4 生成酵素のアミノ酸配列の同定**
株式会社林原・研究部門¹, 長瀬産業株式会社・ナガセ R&D センター²
○北川徳明¹, 藤田章弘¹, 川島晶¹, 鈴木貴視¹, 野口祐司², 廣瀬修一², 渡邊光¹, 森哲也¹,
西本友之¹, 阿賀創¹, 牛尾慎平¹ (50)

令和元年 9 月 11 日 (水) 午後 C 会場

■ 13:30~17:45 糖質関連酵素②

座長 伏信進矢, 宮崎剛亜

- C1p-1* ***Aspergillus sojae* α -グルコシダーゼの発現系の構築と結晶化**
東京農工大院・農¹, 昭和産業(株)基盤技術研²
○大八木彩子¹, 堤賢太¹, 石川涼一¹, 西河淳¹, 松本雄治², 安武望², 殿塚隆史¹ (51)

●(20)●講演要旨集

- C1p-2* ***Arabidopsis thaliana* 由来 α , α -トレハラーゼの X 線結晶構造解析**
北大院・農¹, 北大院・生命²
○田口陽大¹, 佐分利亘¹, 于健², 姚閔², 森春英¹ (51)
- C1p-3* **シロイヌナズナ由来 GH1 β -グルコシダーゼ AtBGlu42 のセロオリゴ糖に対する基質鎖長特異性の改変**
北大院・農¹, 北大院・生命²
○堀越秀¹, 佐分利亘¹, 于健², 姚閔², 森春英¹ (51)
- C1p-4* **植物病原性真菌 *Microdochium nivale* 由来菌体外ラミナリナーゼの機能解析**
北大院・農¹, 農研機構²
○太田智也¹, 佐分利亘¹, 今井亮三², 森春英¹ (51)
- C1p-5 ***Lactobacillus casei* JCM1134 由来 GH35 β -ガラクトシダーゼの機能と構造**
北大院・農¹, 北大院・生命²
○佐分利亘¹, 加藤公児², 于健², 姚閔², 森春英¹ (52)
- C1p-6* **トマト β -ガラクトシダーゼ(TBG)4 の基質認識機構に関する構造生物学的解析**
東大院・農生科¹, 大阪府大院・生命環境科学², 近大院・生物理工学³
○松山佳織¹, 近藤辰哉², 石丸恵³, 阪本龍司², 五十嵐圭日子¹ (52)

座長 佐分利亘, 藤田清貴

- C1p-7* **ガラクトマンナンの効率的な分解に適した α -ガラクトシダーゼの探索**
信州大院・総合理工
○手操道成, 野崎功一 (52)
- C1p-8* **アラビアガム資化性を持つビフィズス菌由来の GH36 α -D-galactosidase の機能解析**
鹿児島大・農¹, 森永乳業・基礎研²
○佐々木優紀¹, 内村祐美¹, 堀米綾子², 小田巻俊孝², 清水(肖)金忠², 北原兼文¹, 藤田清貴¹ (52)
- C1p-9* ***Fusarium oxysporum* 12S 由来アラビアガム側鎖末端分解酵素の結晶構造解析**
大阪府大院・生命環境科学¹, 東大院・農生科²
○近藤辰哉¹, 吉條美由¹, 中澤昌美¹, 上田光宏¹, 伏信進矢², 阪本龍司¹ (53)
- C1p-10* ***Aspergillus oryzae* 由来ペクチンメチルエステラーゼの基質特異性解析**
大阪府大院・生命環境科学¹, 大関(株)², 不二製油グループ本社(株)³
○東ほたる¹, 中澤昌美¹, 上田光宏¹, 山田浩之², 長谷川芳則³, 阪本龍司¹ (53)
- C1p-11* ***Aspergillus oryzae* 由来マンナンアセチルエステラーゼを用いたコンニャクのゲル化**
大阪府大・生命環境科学¹, 大阪府大院・生命環境科学², 不二製油グループ本社(株)³
○斉藤美穂¹, 中澤昌美², 上田光宏², 長谷川芳則³, 阪本龍司² (53)

座長 大沼貴之, 三宅英雄

- C1p-12* ***Irpex lacteus* 由来アセチルキシランエステラーゼの人工基質および天然型基質への活性評価**
信大院理工¹, 信州大院総工²
○今村星香¹, 高相昊², 水野正浩^{1,2}, 天野良彦^{1,2} (53)
- C1p-13* ***Falsirhodobacter* sp. alg1 が生産するエキソ型アルギン酸リアーゼの生成物の特徴**
三重大院・生資¹, 東農工大院・工²
○前原伸哉¹, 柴田敏行¹, 田中礼士¹, モリテツシ², 三宅英雄¹ (54)
- C1p-14 **糖質加水分解酵素ファミリー30-7 に属するキシラナーゼの機能解析**
産総研・機能化学
○井上宏之, 中道優介, Thierry Fouquet, 伊藤祥太郎, 渡邊真宏, 松鹿昭則 (54)

C1p-15* ビフィズス菌由来 GH43 マルチドメイン酵素の解析近畿大院・生物理工¹, 近畿大・生物理工²○吉原侑希¹, 鍋島航², 米野雅大², 芦田久^{1,2} (54)**C1p-16 イネ由来キシラナーゼ阻害タンパク質 XIP の構造と機能**近大農院・バイオ¹, 近大・アグリ技研²○大沼貴之^{1,2}, 三井圭吾¹, 田中盾¹, 今岡駿¹ (54)**C1p-17* セロウロン酸分解菌が有する糖質関連酵素群の解析**農工大・連合農学¹, 宇大・農², 宇大・バイオ³○菊池雅子¹, 金野尚武², 鈴木智大³, 羽生直人² (55)令和元年9月12日(木) 午前A会場

■ 9:00~10:30 米と澱粉②・澱粉の特性②

座長 西岡昭博, 藤井智幸

A2a-1 米粉の微細構造および粉体特性東北大院・農¹, 福島大・農²○市川千晶¹, 楊嘉敏¹, 福永貴弘¹, 澤いくみ¹, 石川大太郎², 藤井智幸¹ (38)**A2a-2 長期間冷蔵保存した糊化デンプンおよび米粉の老化度の評価と酸添加による老化抑制効果**共立女子家政¹, 日大生資科², 大塚薬品工業株式会社³○小澤希望¹, 大川陽², 浅崎晶², 島田雪那², 岡田志菜乃², 脇枝里子³, 深石光男³, 二宮和美¹,
山口勇将², 熊谷仁¹, 熊谷日登美² (38)**A2a-3 剪断時間の異なる炊飯米ゲルの物理的特性と澱粉構造との関係**熊本県産技セ¹, 鹿児島大院・生資化², 鹿児島大・農³○峯田絵理¹, 宮中宏暢², 水上浩之¹, 花城勲³ (38)**A2a-4* 二軸押出機によるフィード条件が米澱粉の低結晶化と微粒子化に及ぼす影響**

山形大院・有機

○佐藤孔明, 宮田剣, 香田智則, 西尾太一, 西岡昭博 (39)

A2a-5* 臼式粉碎法から得られた低結晶性澱粉のアセチル化とプラスチックとの複合化の検討山形大院・有機¹, 山形大院・理工²○大學謙斗¹, 宮田剣¹, 香田智則¹, 西尾太一¹, 落合文吾², 西岡昭博¹ (39)**A2a-6 分岐アミロデキストリンの精製及び 16 M メタノール水溶液中での会合特性解析**農研機構・食品研¹, 京都大学², 慶熙大学校³, 鹿児島大隅加工セ⁴○松木順子¹, 和田昌久^{2,3}, 佐々木朋子¹, 與座宏一⁴, 徳安健¹ (39)令和元年9月12日(木) 午前B会場

■ 9:00~10:30 糖質の分析・利用

座長 尾形慎, 柿崎育子

B2a-1* ポリマー系 HILIC カラムを用いた各種オリゴ糖の分析

昭和電工株式会社

○香川英次, 貴家潤治 (46)

B2a-2* 小腸形態変化に影響を及ぼすペクチン内分子構造の解析岐阜大院・連合農学¹, 一丸ファルコス², 岐阜大・応用生物科学³, G-CHAIN⁴○後藤咲季¹, 大野真貴², 北口公司^{1,3}, 矢部富雄^{1,3,4} (46)

●(22)●講演要旨集

- B2a-3 **食品に配合されたプロテオグリカンの品質評価法**
弘前大・院医・高度先進医学研究セ・糖鎖工学¹, 弘前大・教育², (株) YoKa 食品科学研究所³
○柿崎育子¹, 加藤陽治^{2,3} (47)
- B2a-4 **乳化技術を用いた多糖ヒドロゲル粒子の粒径制御**
苫小牧高専¹, メディギアインターナショナル(株)²
○奥田大輔¹, 大條郁生^{1,2}, 藤田彩華¹, 甲野裕之¹ (47)
- B2a-5* **ホエイプロテインから O 結合型糖ペプチドを調製する方法とその利用**
(公財) 野口研究所
○黒河内政樹, 松田昭生, 水野真盛 (47)
- B2a-6 **糖鎖-レクチン架橋複合体形成反応のリアルタイム観察**
福島高専・化学バイオ¹, 茨城高専・電気電子系²
○尾形慎¹, 小野田崇司¹, 若松孝² (47)

令和元年 9 月 12 日 (木) 午前 C 会場

■ 9:00~10:30 糖質関連酵素③

座長 中井博之, 袴田航

- C2a-1* **GH94 ホスホリラーゼホモログ L21SP2_2628 の機能評価**
新潟大院・自然科学¹, 新潟大・農², 農研機構・食品研³
○新正浩暉¹, 春日彩香², 仁平高則², 西本完³, 北岡本光^{1,2,3}, 中井博之^{1,2} (55)
- C2a-2* **高度好塩性古細菌 *Haloarcula japonica* 由来 GlgC ホモログの酵素学的性質**
東工大・生命理工¹, 秋田県大・生物資源²
○末田凜¹, 吉田健人¹, 小野寺雅彦¹, 鈴木龍一郎², 鈴木英治², 八波利恵¹, 福居俊明¹, 中村聡¹ (55)
- C2a-3* **カイコ由来 α -L-fucosidase の性質の解析**
静大院・総合科技・農¹, 静大・グリーン科技研²
○中村駿太郎¹, 宮崎剛亜^{1,2}, 朴龍洙^{1,2} (55)
- C2a-4* **ゴルジ体 β -ガラクトシダーゼ阻害剤としてのイソフラボン誘導体の構造活性相関**
日大院・生資科
○小野寺千尋, 袴田航, 平野貴子, 西尾俊幸 (56)
- C2a-5* **細胞間コミュニケーションの阻害を可能とするゴルジ体マンノシダーゼ阻害剤の開発**
日大院・生資科
○加納結衣, 小山亮祐, 袴田航, 平野貴子, 西尾俊幸 (56)
- C2a-6* **抗ウイルス活性を有するカルボリン誘導体の光親和性標識プローブの設計と合成**
日大院・生資科
○竹本佑平, 恩田桃子, 袴田航, 平野貴子, 西尾俊幸 (56)

応用糖質科学シンポジウム (旧 糖質関連酵素化学シンポジウム)

9月13日(金) 9:00 ~ 11:50・13:00 ~ 15:00

岐阜市文化産業交流センター (じゅうろくプラザ) 岐阜市橋本町 1-10-11 (JR 岐阜駅直結)

9:00 ~ 9:40 座長 徳安健 (農研機構)

S-1 イオン液体を用いた天然型キシランの抽出とその構造的特徴信州大院総合工¹, 信州大院総理工²○高相晃¹, 河本啓太², 三森亮², 今村星香², 水野正浩^{1,2}, 天野良彦^{1,2} (57)

9:40 ~ 10:20 座長 岡田正通 (天野エンザイム㈱)

S-2 麹菌が生産する糖質分解酵素および麹菌そのものの新しい産業利用の可能性について

名城大・農

○志水元亨, 加藤雅士 (57)

10:20 ~ 10:30 休憩

10:30 ~ 11:10 座長 伏信進矢 (東大院)

S-3 プロセッシブなキチン加水分解酵素はなぜ結晶を壊せるのか分子科学研究所¹, 総合研究大学院大学², 東工大³○中村彰彦^{1,2}, 岡崎圭一¹, 古田忠臣³, 櫻井実³, 飯野亮太^{1,2} (58)

11:10 ~ 11:50 座長 伊藤和央 (大阪市立大)

S-4 植物細胞壁ペクチン生合成機構解明への幕開け立命館大・生命¹, 立命館大・R-GIRO²○石水毅^{1,2}, 竹中悠人², Bussarin Wachananawat¹, 梶浦裕之¹ (58)

11:50 ~ 13:00 休憩

13:00 ~ 13:40 座長 野田高弘 (農研機構)

S-5 高圧処理した甘藷澱粉の糊化／老化における2品種間の差異鹿児島大隅加工セ¹, 鹿児島大・農², 農研機構食品部門³○有村恭平¹, 時村金愛¹, 北原兼文², 中浦嘉子³, 山本和貴³ (59)

13:40 ~ 14:20 座長 北村義明 (東京聖栄大)

S-6 微生物によるレボグルコサン代謝

東京大学大学院農学生命科学研究科

○伏信進矢 (59)

14:20 ~ 15:00 座長 松木順子 (農研機構)

S-7 クラスタール デキストリン-SE の開発とその利用

江崎グリコ株式会社 健康科学研究所

○渡邊浩史, 玉井敏博, 寺田喜信, 栗木隆 (60)

15:00 ~ 16:00 交流会 (無料・自由参加, 自由解散)

第 8 回応用糖質フレッシュシンポジウム

(共催) 日本応用糖質科学会中部支部

2019 年 9 月 10 日 (火) (2019 年度大会前日) 15:00 ~ 19:30

岐阜大学サテライトキャンパス

応用糖質フレッシュシンポジウムでは、様々な分野でご活躍されている新進気鋭の若手研究者をお招きし、旬な研究の話題についてお話していただきます。本企画は若手研究者の活発な交流の場を提供するものです。

今回は、日本応用糖質科学会中部支部の企画として企業プレゼンテーションに重きをおいています。多数のご参加をお待ちしております。

開催会場: 岐阜大学サテライトキャンパス (https://www1.gifu-u.ac.jp/~gifu_sc/src/access.html)

(〒500-8844 岐阜市吉野町 6 丁目 31 番地 岐阜スカイウイング 37 東棟 4 階, JR岐阜駅から徒歩 5 分)

参加費: 無料

交流会: 会場は HP にてお知らせします。会費は 1,000 円です。

交流会への参加を希望される方は、準備の都合上、8 月 30 日 (金) までに、下記の世話人まで申し込みください。

世話人:

〒921-8836 石川県野々市市末松 1-308
石川県立大学生物資源環境学部 本多裕司
Tel. 076-227-7453
E-mail: honda@ishikawa-pu.ac.jp

〒950-2181 新潟市西区五十嵐 2 の町 8050
新潟大学農学部 三ツ井敏明
Tel. 025-262-6641, Fax. 025-262-6641
E-mail: t.mitsui@agr.niigata-u.ac.jp

プログラム:

15:00 ~ 15:10 開会挨拶 三ツ井敏明 (新潟大学)
矢部富雄 (日本応用糖質科学会 2019 年度大会委員長)

15:10 ~ 15:40 座長 本多裕司 (石川県立大学)

FS-1 **Brassica rapa における次世代シーケンサーを用いた遺伝解析技術**

石川県立大学

○高木宏樹 (61)

15:40 ~ 16:10 座長 山本和貴 (農業・食品産業技術総合研究機構)

FS-2 **鶏肉からの高純度イミダゾールジペプチド製造技術開発と機能性評価**

東海物産株式会社¹, 農研機構 食品研究部門²

○塩谷茂信^{1,2}, 柳内延也^{1,2}, 萩原昌司², 鍋谷浩志² (61)

休憩 15 分 (16:10~16:25)

16:25 ~ 16:55 座長 三ツ井敏明 (新潟大学)

FS-3 **活性炭触媒を利用した糖変換技術**

日本食品化工株式会社

○西村祐一 (62)

16:55 ~ 17:25 座長 川西正子 (近畿大学)

FS-4 **マルトビオン酸の味質および物性改良効果について**

サンエイ糖化株式会社

○林佳奈子 (62)

17:25 ~ 17:35 閉会挨拶 高田正保 (日本食品化工株式会社)

18:00 ~ 19:30 交流会 開会挨拶 本多裕司 (石川県立大学)

「澱粉構造・機能研究部会」活動状況報告・ 次年度計画設計会議開催のお知らせ

澱粉構造・機能研究部会 部会長 藤田直子（秋田県立大学）

本学会ホームページでもお知らせしていましたように、平成 29 年 12 月 19 日付けで澱粉構造・機能研究部会が設立されました。本研究部会では、「澱粉構造と機能との関係を解明し、その知見を食品素材開発や食品加工流通技術開発等に繋げるため、必要な活動を行う。具体的には、研究情報交換、技術調査、話題提供等を行うことで、産学官における澱粉生合成研究、澱粉・澱粉系素材利用研究、加工・調理研究、新機能素材開発研究等の推進加速及び連携強化を図る。」ことを目的としています。お陰様で 108 名以上の方々に部会員登録を頂いています。昨年のキックオフから 1 年を経て取り組んできた内容についてご報告すると共に、意見交換するための機会を大会前日に設けることとしました。大会前日一番乗りで新鮮な雰囲気の中で、前向きな意見交換及び交流の場としたいと思います。研究部会員の方々は、是非、10 日岐阜入りの時間を早めてお集まりいただきます様、何卒宜しくお願い申し上げます。

なお、本キックオフ会議の参加対象者は、学会会員で研究部会に登録した方のみ（当日の部会員登録も可能です、事務局にご連絡ください。学会会員であれば無料.）としています。ご注意ください。部会員の登録は随時受け付けています。学会ホームページをご確認ください。

日時：2019 年 9 月 10 日（火）13：05～14：00

開催会場：岐阜大学サテライトキャンパス

（〒500-8844 岐阜市吉野町 6 丁目 31 番地 岐阜スカイウイング 37 東棟 4 階、JR 岐阜駅から徒歩 5 分）

参集範囲：澱粉構造・機能研究部会の部会員及び部会員登録者

参加費：無料

お問い合わせ先：事務局（松木、徳安）：StarchSFRG@ml.affrc.go.jp

企業展示

9月11日(水) 9:00 ~ 17:00, 9月12日(木) 9:00 ~ 16:00

岐阜市文化産業交流センター (じゅうろくプラザ)

(令和元年6月25日現在, 五十音順)

株式会社アントンパール・ジャパン

伊藤忠製糖株式会社

昭光サイエンス株式会社

日本食品化工株式会社