

日本醸造学会奨励賞 授賞者および授賞テーマ

(H15)	秦 洋二	麹菌の固体培養で特異的に発現する遺伝子の発見とわが国の伝統的な製麹法の再評価
(H16)	下飯 仁	清酒酵母の醸造特性発現に関与する遺伝子の解明と利用
(H17)	小関 卓也	焼酎麹菌のヘミセルロース分解に関わる酵素群の生化学的解析
(H18)	後藤 奈美	醸造用ブドウのフラボノイド化合物の生合成とその制御に関する研究
(H19)	鈴木 康司	ビール混濁乳酸菌のホップ耐性機構に関する研究
(H20)	高橋 理	麹菌の効率的遺伝子ターゲティングおよび染色体加工技術の開発
(H21)	今井 健夫	酵母の研究とビール醸造分野への応用
(H22)	山田 修	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> がアフラトキシンを作らない分子生物学的解析
(H23)	奥田 将生	イネ登熟期気温と酒造用原料米のデンプン特性の年次・産地間変動に関する研究
(H24)	岸本 徹	ビールに特徴的な香りを付与するホップ由来香気成分
(H25)	伊藤 考太郎	しょうゆ醸造に寄与する麹菌新規グルタミナーゼに関する研究
(H26)	高峯 和則	芋焼酎の香り及び焼酎酵母の分離とその実用化に関する研究
(H27)	渡部 潤	<i>Zygosaccharomyces rouxii</i> の産膜形成機構の解析
(H28)	仲原 丈晴	アンジオテンシン変換酵素阻害ペプチド高含有醤油の血圧降下作用
(H29)	高橋 俊成	清酒の多様化のための酵母変異株の育種とその特性解析
(H30)	赤尾 健	麹菌、酵母のゲノム解析による遺伝学的特性の解明
(R1)	丸山 潤一	麹菌 <i>Aspergillus oryzae</i> の細胞機能と育種に関する基盤的研究
(R2)	伊豆 英恵	清酒および清酒醸造副産物の機能性に関する研究
(R3)	吉崎由美子	食品への利用拡大を目指した紅麹および紅麹菌の機能解析