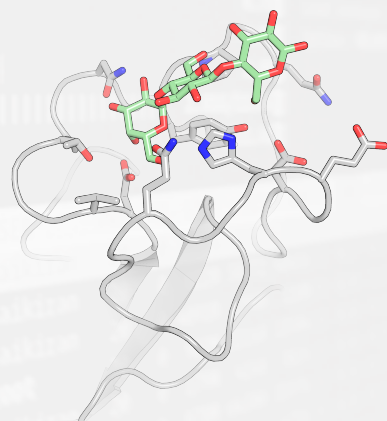


作物ゲノムおよび微生物メタゲノムに基づく 食事・腸内発酵・免疫機能の統合的理解



日時：2025年12月6日（土） 13:00～17:50（予定）

開催場所：福島大学食農学類研究棟1F みらいホール

（対面とオンライン同時配信の併用。YouTubeによるアーカイブ配信も予定）

主 催 国立大学法人福島大学

後 援（予定） 福島県、福島県教育委員会、福島県高等学校長協会、福島県私立中学高等学校協会、福島商工会議所、福島青年会議所、福島県商工会議所連合会、福島県商工会連合会、福島県中小企業団体中央会、福島県農業協同組合中央会、福島県経営者協会連合会、福島県中小企業家同友会

参加登録 Googleフォームによるオンラインでの申し込み

<https://docs.google.com/forms/d/1RWovl8Up-KwJF6h17ILB-nH1Mbk-i0oJS51Eqcac-5c/edit>

申込期間 12月5日（金）17:00まで



プログラム

キーノート

ゲノム技術と腸内環境が繋ぐ食と農の革新：発酵から健康へ

セッション1

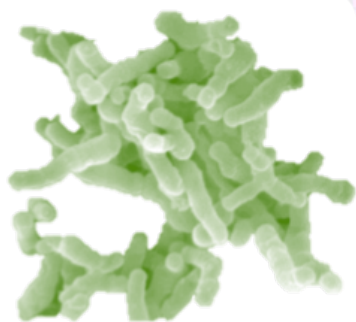
食の科学を支える計算機技術：ゲノム解析と構造予測の最前線

セッション2

発酵文化を支える農業フィールド研究：葡萄畑と酒米水田の現場から

セッション3

食事と腸内環境が支える恒常性と免疫力：健康維持のメカニズム



問合せ先

福島大学研究振興課（研究・産学連携担当）

Tel : 024-548-8004 Fax : 024-548-5209

E-mail : kyoudo@adb.fukushima-u.ac.jp

- 福島大学の研究 2025 -
食農学類附属発酵醸造研究所 IFeS 開設 5 周年記念公開シンポジウム
「作物ゲノムおよび微生物メタゲノムに基づく
食事・腸内発酵・免疫機能の統合的理解」

日時：2025 年 12 月 6 日（土） 13:00～17:50（予定）

開催場所：福島大学食農学類研究棟 1F みらいホール

（対面とオンライン同時配信の併用。YouTube によるアーカイブ配信も予定）

1. 趣 旨

本年で設置 5 周年を迎える本研究所では、社会課題の解決や地域の発展に寄与することを目的として、日々多様な研究活動に取り組んでおります。このたび、私たちの研究成果を広く地域の皆様や関係者の皆様にご紹介し、ご意見を頂戴する場として「公開シンポジウム」を開催することとしました。

本シンポジウムでは、先端的な研究内容をわかりやすくご紹介するとともに、地域社会とのつながりや今後の展望について皆さまと共有することを目指しております。対面での参加に加え、オンライン同時配信およびアーカイブ配信も実施いたしますので、ご都合に合わせてどなたでもご参加いただけます。研究の“今”を感じていただける機会となりましたら幸いです。ぜひお気軽にご参加ください。

2. 主 催 国立大学法人福島大学

3. 後 援（予定）

福島県、福島県教育委員会、福島県高等学校長協会、福島県私立中学高等学校協会、福島商工会議所、福島青年会議所、福島県商工会議所連合会、福島県商工会連合会、福島県中小企業団体中央会、福島県農業協同組合中央会、福島県経営者協会連合会、福島県中小企業家同友会

4. 開催場所 福島大学食農学類研究棟 1 階 みらいホール（定員 100 名、受付 12:30～）
（対面とオンライン同時配信の併用）

5. 申込み方法と期間

方法：「Google フォーム」によるオンラインでの申し込み

氏名、所属（役職等）、メールアドレス、

参加方法（ご希望により対面またはオンライン）



ご希望多数の場合は先着順とさせていただきます。ご入力いただいた個人情報は本学からの情報提供のために利用し、第三者に提供することはありません。申し込みいただきましたら、後日、ZOOM（チャットによる質問可）あるいはYOUTUBE（聴講のみ）のリンク先の情報をお送りいたします。

申込期間：12 月 5 日（金）17:00 まで

6. 問合せ先

福島大学研究振興課（研究・産学連携担当）

Tel：024-548-8004 Fax：024-548-5209 E-mail：kyoudo@adb.fukushima-u.ac.jp

プログラム

司会進行：藤本勝成（学長補佐 研究・地域連携担当）

13:00 開会の挨拶 新田洋司（食農学類長）

13:05 学長挨拶 三浦浩喜（福島大学長）

13:10 発酵醸造研究所の紹介 松田 幹（発酵醸造研 所長）

13:15 キーノート 「ゲノム技術と腸内環境が繋ぐ食と農の革新：発酵から健康へ」

全ゲノムシーケンスと自然突然変異による次世代作物育種の革新 松岡 信（発酵醸造研）

食と健康を繋ぐメタゲノム解析：栽培環境から腸内細菌叢まで 松田 幹（食農学類）

13:45 第一部：食の科学を支える計算機技術：ゲノム解析と構造予測の最前線

座著： 二瓶直登（食農学類）

酒米と食用米を分ける遺伝子は何？ 吉田英樹（発酵醸造研）

味噌も醤油も！大豆の色を決める遺伝子の謎 菅波眞央（発酵醸造研）

ダイズの光合成を強くする！ゲノムからの挑戦 高橋秀和（食農学類）

お酒の“苦味”はどこから？ AI が解き明かす分子のしくみ 西尾俊亮（発酵醸造研）

14:45 第一部の質問タイム 10 分

14:55 休憩 10 分

15:05 第二部：発酵文化を支える農業フィールド研究：葡萄畑と酒米水田の現場から

座長：島 純（食農学類）

葡萄樹の健康を守る：葉緑素蛍光リモートセンシングによる診断技術 牧 雅康（食農学類）

ワイン葡萄の病理学：カビと RNA ウイルスの科学 岡野夕香里（食農学類）

有機農業 vs 慣行農業：水田圃場における土壌環境の違いとその影響 二瓶直登（食農学類）

同じ酒米でも育ちが違えばお酒の香りが違う!? 日本酒を科学する 吉永和明（食農学類）

気候変動で日本酒の香りが変わる!?：酒米×科学の実験 藤井 力（食農学類）

16:20 第二部の質問タイム 10 分

16:30 第三部：食事と腸内環境が支える恒常性と免疫力：健康維持のメカニズムを探る

座長： 藤井 力（食農学類）

糖の鎖と腸内細菌との深い関係：腸内環境が導く健康の鍵 尾形 慎（食農学類）

免疫調節へのアプローチ：酵母の糖鎖による食物アレルギー抑制 戸田雅子（発酵醸造研）

食事で高める感染抵抗力：大豆全粒食と腸管免疫の関係 長谷耕二（発酵醸造研）

ママの食べ方が赤ちゃんの未来をつくる？ ～腸内環境のふしぎ～ 種村菜奈枝（食農学類）

17:30 第三部の質問タイム 10 分

17:40 閉会の挨拶 松田 幹（発酵醸造研 所長）

17:50～ 懇談会・名刺交換会（みらいホールおよびピロティー）