国立大学法人
福島大学
Fukushima University

福島大学の研究2025
食農学類附属発酵醸造研究所 公開シンポジウム

食べ物 腸内細菌 免疫力！ ゲノムでつながる 三角関係

AATGACGATAG
TTACTGCTATC

2025
12.6(sat)
▷13:00-17:50

オンライン同時配信

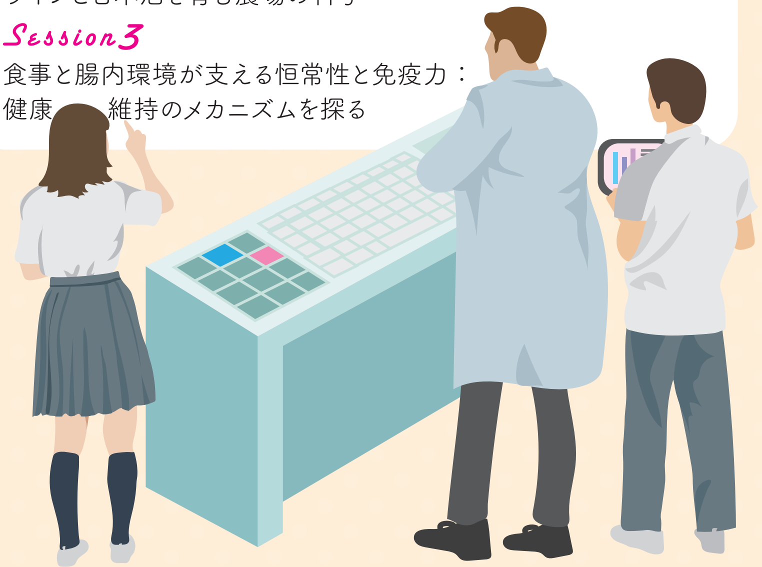
Program

キーノート
革新を支える科学と技術：食農から健康へ繋がる未来

Session1
計算機科学と食の未来：ゲノムと構造解析が導く発酵食品の革新

Session2
ワインと日本酒を育む農場の科学

Session3
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



場　　所：福島大学食農学類研究棟 1F
みらいホール

参 加 費：無料（要参加登録）

申込期間：12.5(fri). 17:00まで

参加登録詳細はコチラ！
※YouTube によるアーカイブ配信も予定

https://docs.google.com/forms/d/1RWovl8Up-KwjF6h17lLB-nH1Mbk-i0oJS51Eqcgc-5c/edit

| 主 催 | 国立大学法人福島大学

| 後 援 | 福島県、福島県教育委員会、福島市教育委員会、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

- 福島大学の研究 2025 -
食農学類附属発酵醸造研究所 IFeS 公開シンポジウム
「食べ物・腸内細菌・免疫力！ゲノムでつながる三角関係」

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

このたび、福島大学食農学類附属発酵醸造研究所では、最先端の研究成果を一般の方々や次世代を担う若い皆さんに広く知っていただくことを目的として、公開シンポジウム「食べ物・腸内細菌・免疫力！ゲノムでつながる三角関係」を開催いたします。

本シンポジウムでは、当研究所の研究者が、専門外の方にも分かりやすく、研究の魅力や社会とのつながりを紹介します。科学や技術がどのように新しい価値を生み出し、未来を形づくっていくのかを感じていただける内容となっております。

対面でのご参加に加え、オンライン同時配信およびアーカイブ配信も行いますので、どなたでもご都合に合わせてご参加いただけます。理系に関心のある高校生の皆さんにとっては、大学での研究の雰囲気に触れ、将来の進路を考えるきっかけにもなると考えております。科学や食と農と健康に興味のある高校生の皆さんに、研究の“今”を感じてもらえる貴重な機会です。将来の進路を考えるヒントとして、ぜひ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、福島市教育委員会、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（対面とオンライン同時配信）

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（学年あるいは役職など）、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　「革新を支える科学と技術：食農から健康へ繋がる未来」

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：計算機科学と食の未来：ゲノムと構造解析が導く発酵食品の革新

座長：　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：ワインと日本酒を育む農場の科学

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イイ関係：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）