

第92回醤油研究発表会（東京大会）のご案内

お申し込みは、醤油技術センターのホームページ
(<https://www.shoyu.or.jp/presentation>)で受け付
けておりますので、この機会に是非お申し込みください。



研究発表会 日 時 令和6年10月17日（木）10:30～17:30
会 場 東京農業大学 農大アカデミアセンター地下1階 横井講堂
（後日、録画配信予定）
所在地 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1
交 通 次頁参照
参加費 （税込）（昼食代含む、ただし学生は昼食が付きません）

	事前振込
会員企業・賛助企業・公的機関・学校等 ^{*1}	10,000円
一般	20,000円
学生	0円

懇 親 会 日 時 令和6年10月17日（木）18:00～20:00
会 場 東京農業大学 国際センター2階 榎本ホール
所在地 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1
交 通 次頁参照
参加費 （税込）

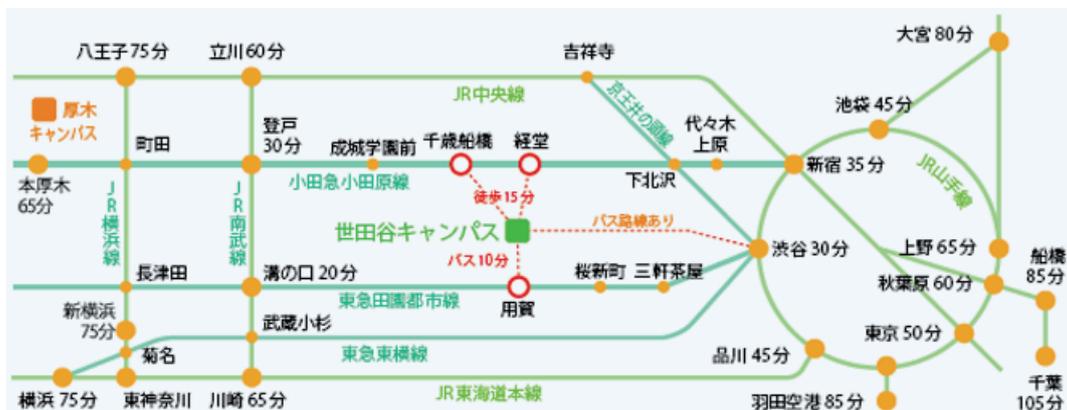
	事前振込
会員企業・賛助企業・公的機関・学校等 ^{*1}	10,000円
一般	12,000円
学生	0円

工場見学会 日 時 令和6年10月18日（金）
見学先 キッコーマン野田工場（コンテナ充填等）、御用蔵、もの知りしよ
うゆ館、国際食文化研究センター、上花輪歴史館
集 合 JR東京駅
募集数 100名（先着順、大型バス2台）
参加費 （税込）（昼食代を含む）

	事前振込
会員企業・賛助企業・公的機関・学校等 ^{*1}	10,000円
一般	20,000円

※1：会員企業は、日本醤油協会ならびに全国醤油工業協同組合連合会の会員およびその傘下の組合員等です。賛助企業は、「醤油の研究と技術」に広告を掲載している企業等です。

世田谷キャンパスまでの交通機関・所要時間



小田急線

経堂駅下車

徒歩 約15分

千歳船橋駅下車

徒歩 約15分

バス 約5分 (千歳船橋駅～農大前)

東急バス

渋谷駅行 (渋23)

用賀駅行 (用01)

東急田園都市線

用賀駅下車

徒歩 約20分

バス 約10分 (用賀～農大前)

東急バス

祖師谷大蔵駅行 (用01)

渋谷駅行 (渋22)

JR山の手線

渋谷駅下車(渋谷駅西口)

バス 約30分 (渋谷駅～農大前)

小田急バス

調布駅南口行 (渋26)

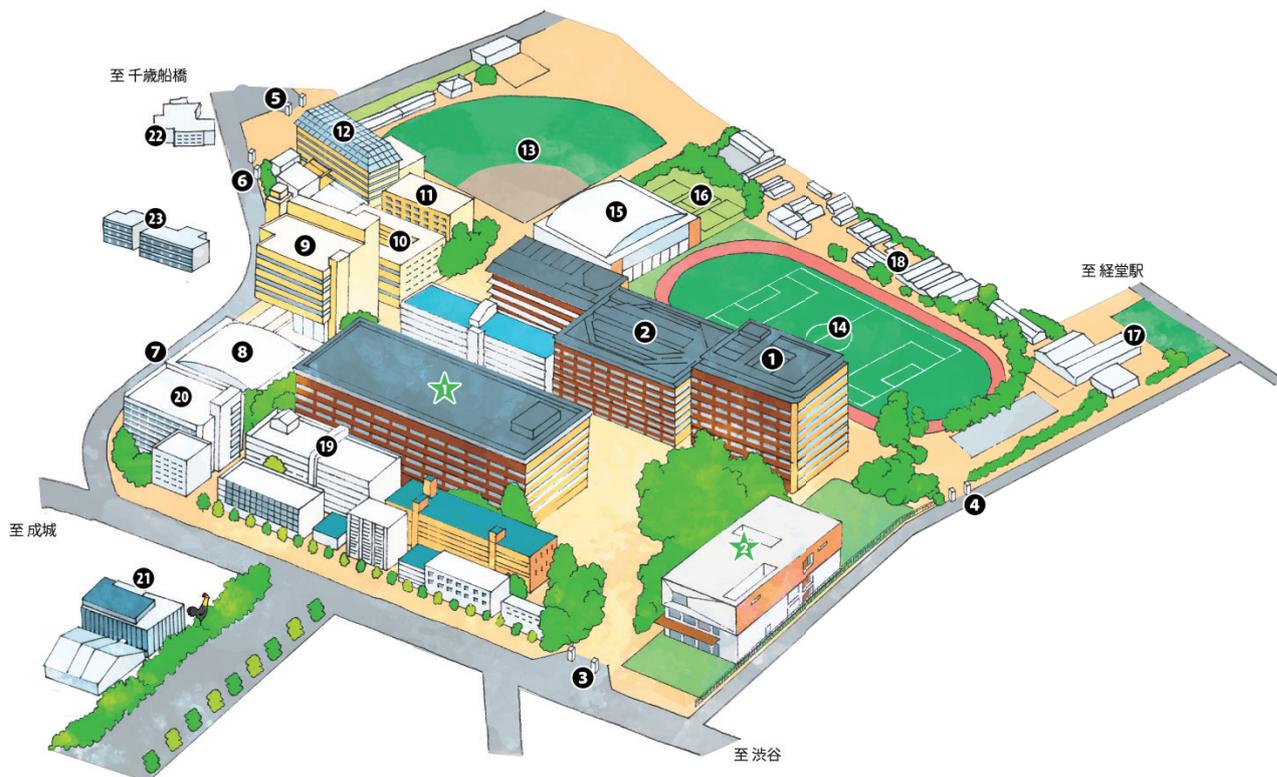
東急バス

成城学園前駅西口行 (渋24)

用賀行 (渋22)

祖師ヶ谷大蔵駅行 (渋23)

キャンパスマップ



NEW

★ 農大サイエンスポート
(研究棟、学部事務室)

☆ 国際センター
(榎本ギャラリー、榎本ホール、サザコーヒー、農大マルシェ)

① 慶大アカデミアセンター
(図書館、学校法人本部、大学事務) 入学センター1階

② 1号館 (講義棟)

③ 正門

④ 経堂門

⑤ 千歳門

⑥ 桜丘門

⑦ 用賀門

⑧ 100周年記念講堂
カフェテリアグリーン

⑨ 18号館
レストラン「すずしろ」

⑩ 常盤松会館本館
(農友会部室、生協、セブンイレブン)

⑪ 常盤松学生会館 (同好会室)

⑫ 常盤松会館道場

⑬ 野球場

⑭ グラウンド

⑮ 桜丘アリーナ
(体育館、トレーニングジム)

⑯ テニスコート

⑰ ホッケー場

⑱ 温室

⑲ 11号館 (健康サポートセンター)

⑳ 12号館 (食品加工技術センター)

㉑ 「食と農」の博物館・バイオリウム

㉒ グリーンアカデミー・ホール

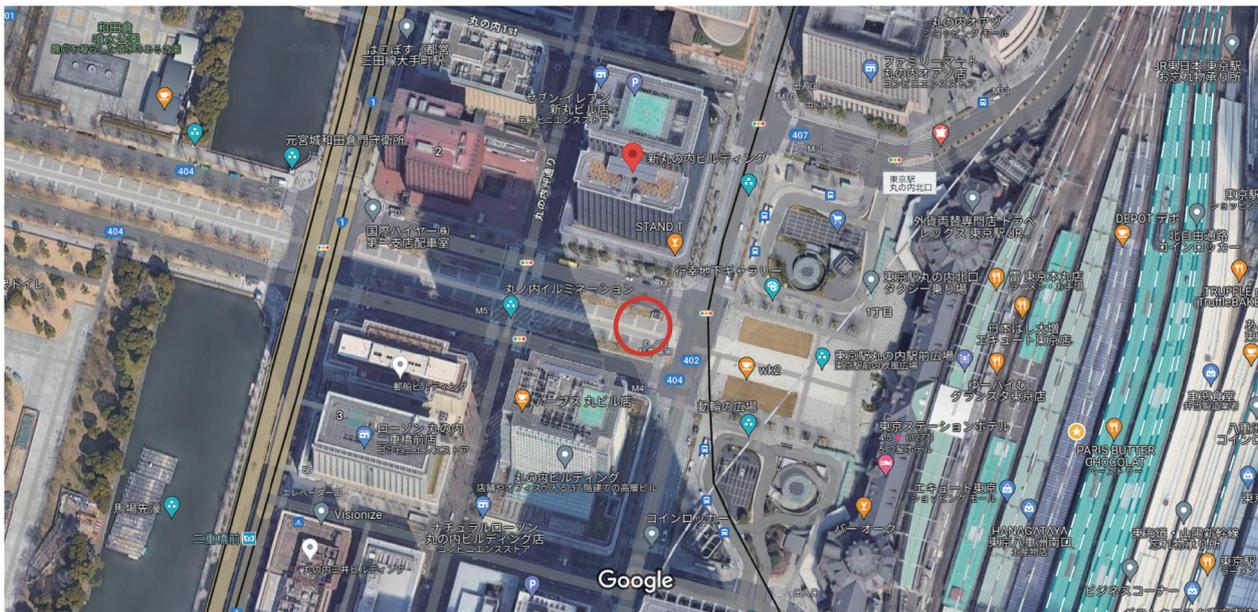
㉓ 桜丘寮・若草寮

第 92 回醤油研究発表会（東京大会）工場見学会コース

2024 年 10 月 18 日（金）

1号車			2号車		
8:20		JR東京駅前歩道集合 (下図参照)	10:10		JR東京駅前歩道集合 (下図参照)
8:30	発	8:20 までに集合ください。	10:20	発	10:10 までに集合ください。
9:50	着	キッコーマンもの知りし ょうゆ館、御用蔵、コン テナ充填、食文化研究セ ンター	11:40	着	上花輪歴史館
11:20	発		12:40	発	
11:30	着	昼食 (ビジネスホテル野田)	12:50	着	昼食 (ビジネスホテル野田)
12:00	発		13:20	発	
12:10	着	キッコーマンもの知りし ょうゆ館、御用蔵、コン テナ充填、食文化研究セ ンター	13:30	着	キッコーマンもの知りし ょうゆ館、御用蔵、コン テナ充填、食文化研究セ ンター
13:40	発				
14:00	着	上花輪歴史館			
15:00	発		16:50	発	
16:40	着	JR東京駅	18:30	着	JR東京駅

*JR東京駅周辺は大変混雑しますので、到着時刻が遅れる場合があることをご了承ください。



画像 ©2024 Airbus, Maxar Technologies、地図データ ©2024 Google 50 m

○ 集合場所

第92回醤油研究発表会（東京大会）プログラム（案）

令和6年10月17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

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（1）

11:30～12:00 日本醤油技術賞 受賞講演（2）

12:00～13:00 昼 食（60分）

13:00～13:20 一般講演（1）

醤油麹における麹菌の低酸素ストレス応答

○村山 佳加¹, 酒井 香奈江², 眞岸 範浩¹, 楠本 憲一²

（¹ヒガシマル醤油株式会社 研究所, ²大阪大学大学院 工学研究科 生物工学専攻）

13:20～13:40 一般講演（2）

シン・凝集性乳酸菌 *Tetragenococcus halophilus* の分離と凝集メカニズムの解析

○渡部 潤¹, 遠藤 隆平², 柳原 愛梨², 脇中 琢良¹, 茂木 喜信¹

（¹ヤマサ醤油株式会社, ²福島大学大学院食農科学研究科）

13:40～14:00 一般講演（3）

T法を活用した白醤油の品質の安定化と向上

○間野 博信

（あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室）

14:00～14:10 休 憩（10分）

14:10～14:30 一般講演（4）

大豆・小麦を使用しないトマト発酵調味料（トマトしょうゆ）の開発

○森 日香里, 柚木 雅信, 武市 順也

（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）

インドにおける食材と調味料の相性評価システム（KIP）の開発

立道 祐輝, 山田 侑季, ○今村 美穂

（キッコーマン株式会社 研究開発本部）

14:50～15:00 休 憩 (10分)

15:00～16:30 **パネルディスカッション** ー調理・調味によるおいしさの追求と適塩のススメ
基調講演 しょうゆからの塩分摂取と調理加工による節塩効果 (仮題)

中島 文子 (キッコーマン株式会社 研究開発本部)

討議

パネラー

渡邊 智子 (東京栄養食糧専門学校 校長)

小川 聖子 (女子栄養大学 非常勤講師)

青山 志穂 (一般社団法人日本ソルトコーディネーター協会 代表理事)

中島 文子 (キッコーマン株式会社 研究開発本部)

司会

松本 秀樹 (一般財団法人日本醤油技術センター 理事)

16:30～16:40 休 憩 (10分)

16:40～17:30 **特別講演**
花酵母による酒造りと地域活性化
穂坂 賢 (東京農業大学 名誉教授)

17:30～17:35 閉会, 連絡事項

18:00～ 懇親会