

# ふれデミツクカフェ @KRP

with 立命館大学



## 第27回

### ニッポンの国菌「麹菌」におけるオートファジーの謎にせまる

2024年6月26日(水) 16:30~17:30

#### 講師からのコメント

我が国では古来より、味噌、醤油、清酒などの醸造に「麹菌」というカビを利用してきました。麹菌は酵素の分泌能力が非常に高く、その酵素の力で米や大豆などのデンプンやタンパク質を分解し、糖やアミノ酸に変えていきます。我が国の食文化に欠かすことのできない麹菌は日本を代表する微生物として「国菌」に認定されています。近年では、その分泌能力を活かして医薬、化粧品、フードテックなどさまざまな分野で活躍している麹菌ですが、分泌能力の高さの謎は分かっていません。私はその謎を解明すべく、真核生物の細胞内分解機構である「オートファジー」について着目し研究しています。今回、麹菌オートファジーの分子メカニズムの解析や異種タンパク質生産への応用研究を紹介します。また、その過程で見えてきた他の生物種では見られない麹菌のユニークなオートファジーの性質、機能について紹介し、さらに高生産株の育種と麹菌の未来についても触れていきたいと思っております。

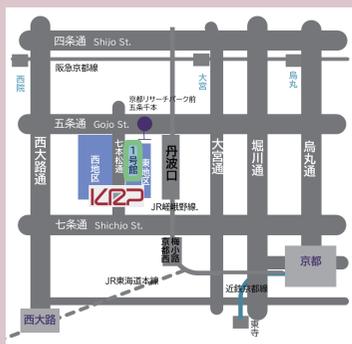
#### 会場・定員

現地会場  
30名

京都リサーチパーク  
東地区1号館  
2階サイエンス  
センタークラブ

オンライン  
25名

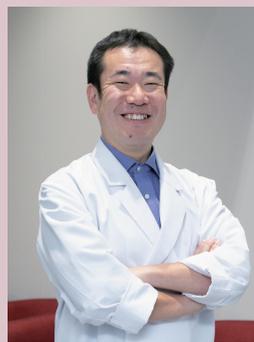
ZOOM



#### 講師紹介

菊間 隆志 先生

立命館大学  
生命科学部  
生物工学科 講師



2007年東京大学で博士(農学)を取得。  
その後シアトルにてバイオベンチャーの立上げに参加。  
2009年から2017年まで理化学研究所と東京大学を  
行ったり来たりし、2018年より立命館大学に着任。  
専門は分子細胞微生物学。

#### 参加費

無料

#### 対象

ウェルネス・ヘルスケア、  
モノづくり領域などの企業や研究者の方々

＼今回はこんな方におススメ！／

- ・食品、医薬品、化粧品分野の方
- ・微生物によるモノづくり分野の方
- ・美味しいものが好き、お酒が好きな方

#### 申込

QRコードから申込ください  
締切：2024年6月24日(月)



#### お問い合わせ

- 主催：京都リサーチパーク株式会社 イノベーションデザイン部（藤井・小竹）  
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町 134 MAIL: krp-id@krp.co.jp
- 協力：立命館大学