

# 麹菌 *Aspergillus oryzae* 由来の 産業用酵素の開発と機能解析

キーワード 醸造・発酵, *Aspergillus oryzae*, 酵素

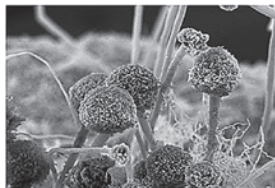
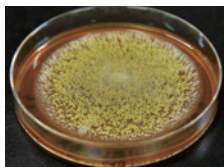
9 産業と技術革新の  
基盤をつくらう



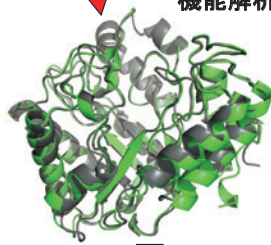
## ■ 研究概要

*Aspergillus oryzae*、*Aspergillus luchuensis* (旧 *Aspergillus awamori*) 及び *Aspergillus kawachii* などの麹菌は糸状菌（カビ）の一種で、醤油、味噌、清酒、焼酎など醸造物には欠かせない菌です。我々は麹菌から産業上有用な酵素の開発、機能解析及びその利用に関する研究を行っています。具体的にはポリフェノール等の高度利用の視点から配糖体の糖質加水分解酵素やエステル加水分解酵素などを対象とし、その特性を明らかにし、有用物質生産に資する酵素利用技術の開発を目指しています。

麹菌 *Aspergillus oryzae*



産業用酵素の開発・  
機能解析



植物素材の有効利用  
有用物質変換

## ■ どのような共同研究・連携に結びつけられるか？

- ・ 麹菌を利用した発酵生産
- ・ 酵素利用技術開発

小関 卓也 教授 KOSEKI, Takuya

専門分野：醸造微生物学・酵素工学

E-mail : tkoseki@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp

