

2022 年度農芸化学会関西支部大会(第 522 回講演会) 一般講演

■ 第 2 日目 9 月 16 日 (金) 9:00~12:30

発表時間 9 分 + 質疑 3 分、演者交代 1 分

*印は優秀発表賞 (支部長推薦および賛助企業推薦) 対象講演

A 会場 (ブレイクアウトルーム)

第 1 部

座長：梶田 哲哉 (龍谷大・農)

-
- 9:00~ 9:13 A01* **骨格筋における Dnmt3a (DNA メチル化酵素) によるエネルギー代謝の調節**
○大平悠人¹、藤田真理子¹、大藪葵¹、吉岡潔志^{1,2}、小野悠介²、畑澤幸乃¹、石原健吾³、亀井康富¹ (¹京府大院・生命環境、²熊本大学・発生医学研究所、³龍谷大院・農)
- 9:13~ 9:26 A02* **油脂はその種類により肥満発症だけでなく時計遺伝子の発現リズムの変動ももたらす**
○清家みどり¹、芦田均¹、山下陽子¹ (¹神大院・農)
- 9:26~ 9:39 A03* **ショウジョウバエ Dα1/Dβ1 ニコチン性アセチルコリン受容体へのアセチルコリンおよびイミダクロプリドのアゴニスト活性に対する受容体発現補助因子およびサブユニット比の影響**
○高山浩一、松本怜、大坪柊也、伊原誠、松田一彦 (近大院・農)
- 9:39~ 9:52 A04* **ヒト DNA ポリメラーゼ δ の Leu606 への変異導入がヌクレオチド選択に与える影響**
○石橋周侑¹、神田橋眞子¹、上野凜²、滝田禎亮^{1,2}、保川清^{1,2} (¹京大院農、²京大農)
- 9:52~10:05 A05* ***Grimontia hollisae* コラゲナーゼの X 線結晶構造と触媒反応から明らかになったコラーゲンに対する新規な基質特異性**
○上島聡音理¹、滝田禎亮^{1,2}、安本瑞貴²、池内健晃²、田中啓友³、楠畑雅³、服部俊治³、水谷公彦²、三上文三^{4,5}、保川清^{1,2} (¹京大農、²京大院農、³株式会社ニッピ バイオマトリックス研究所、⁴京大生存研、⁵京大エネ研)

10:05~10:15 休憩

第2部

座長：森田 重人（京府大院・生命環境）

-
- 10:15~10:28 A06* **不安定ポリイン caryoynein 類の単離・構造決定と生物活性評価**
○片山直香、末永真友菜、甲斐建次（阪公大院・農）
- 10:28~10:41 A07* **出芽酵母の乳酸応答機構解明を目的とした
トランスクリプトーム解析**
○寶珍孝啓¹、田邊公一^{2,3}、島純^{2,3}
(¹龍谷大院・農、²龍谷大・農、³龍谷大・発酵醸造セ)
- 10:41~10:54 A08 **バリン高生産清酒酵母に見出した
アセトヒドロキシ酸シンターゼ新規変異体の解析**
○磯貝章太¹、西村 明¹、小高敦史²、村上直之²、堀田夏紀²、
石田博樹²、高木博史¹ (¹奈良先端大・バイオ、²月桂冠・総研)
- 10:54~11:07 A09 **鮎寿司の発酵過程における優占種決定機構の解明**
○田邊公一^{1,3}、門口将己²、井上峻雅²、座間味理央²、真鍋綾乃²、
大江夏穂¹、小松崎典子⁴、島 純^{1,3}
(¹龍大院・農、²龍大・農、³龍大・発酵醸造セ、⁴聖徳大・人間栄養)
- 11:07~11:20 A10 **イネ種子の発芽におけるエチレン生成とエチレン作用の解析**
○小塩瑞季¹、板井章浩¹、増村威宏^{1,2}、森田重人^{1,2}
(¹京都府大院・生命環境、²京都府農技セ生資セ)
- 11:20~11:30 休憩

第3部

座長：田邊 公一（龍谷大・農）

-
- 11:30~11:43 A11 **イネグルタレドキシシン OsGRXC2;2 過剰発現系統における
プロテオーム解析**
○森田重人^{1,2}、吉川創¹、北島佐紀人³、増村威宏^{1,2} (¹京都府大
院・生命環境、²京都府農技セ生資セ、³京都工繊大・応用生物)
- 11:43~11:56 A12 **クロダイズ種皮ポリフェノールは高脂肪食摂取が誘導する視床下
部の炎症と肥満を抑制する**
○廣直賢勇¹、芦田均¹、山下陽子¹ (¹神戸大院・農)
- 11:56~12:09 A13 **ナタマメ亜種における吸水性および抽出タンパク質の比較**
○西澤果穂¹、名田涼香²、南和加奈²、有井康博²
(¹龍谷大・農、²武庫川女子大・食物栄養科学)
- 12:09~12:22 A14 **有色米における炊飯後の色素成分および抗酸化活性の変化**
○山本涼平¹、妹尾拓司^{1,2}、猪谷富雄^{1,2}
(¹龍谷大・農、²県広大院・生命シ)

B会場（ブレイクアウトルーム）

第1部

座長：橋本 渉（京大院・農）

- 9:00～ 9:13 B01* **植物クチクラ層に常在する微生物の脂肪酸特異的な生態系**
○岩本明歩、高木博史、渡辺大輔（奈良先端大・バイオ）
- 9:13～ 9:26 B02* **酵母ゲノムワイド解析から見出したリン酸応答による新規アルコール発酵調節**
○美馬未紗希、高木健一、吉岡直哉、高木博史、渡辺大輔（奈良先端大・バイオ）
- 9:26～ 9:39 B03* **酵母におけるグルコース応答を介したプロリン資化抑制機構の解析**
○中澤颯¹、西村 明¹、高木博史¹
（¹奈良先端科学技術大学院大学・先端科学技術研究科）
- 9:39～ 9:52 B04* **清酒酵母において[*GAR*⁺]細胞は発酵特性に影響を及ぼす**
○中田惇彦¹、田邊公一^{2,3}、島 純^{2,3}
（¹龍谷大院・農、²龍谷大・農、³龍谷大・発酵醸造セ）

9:52～10:15 休憩

第2部

座長：保川 清（京大院・農）

- 10:15～10:28 B06* **納豆菌の豆類発酵におけるマルチオミクス**
○加古 有宜子、高瀬 隆一、渡辺 大輔、橋本 渉（京大院・農）
- 10:28～10:41 B07* **ヒト腸内優占 *Bacteroides* 属細菌による宿主細胞外粘液物質の利活用と γ -アミノ酪酸（GABA）の生産を介した生存戦略**
○南 秀磨、老木 紗予子、渡辺 大輔、高瀬 隆一、橋本 渉（京大院・農）
- 10:41～10:54 B08 **新規食資源である食用コオロギの経皮感作能の評価**
○棚橋菜々¹、徳永涼香²、畠田力也¹、財満信宏^{1,2,3}、森山達哉^{1,2,3}
（¹近畿大学院・農・応生化、²近畿大・農・応生化、³近畿大アグリ技研）
- 10:54～11:07 B09 **納豆の経口摂取による経皮感作抑制効果の検証**
○畠田力也¹、棚橋菜々¹、矢野えりか²、財満信宏^{1,2,3}、森山達哉^{1,2,3}
（¹近畿大院・農、²近畿大・農、³近大アグリ技研）
- 11:07～11:20 B10 **海洋生分解性プラスチック分解酵素 *PhaZ* の異種発現系構築および分解活性測定法の検討**
○柿沼垂望、三浦夏子、片岡道彦（大阪公立大院・農）

11:20～11:30 休憩

第 3 部

座長：島 純（龍谷大・農）

- 11:30～11:43 B11 **除虫菊の GDSL esterase/lipase TcGLIP の基質認識と
ピレスリン生合成**
○杉坂如水、青山詩織、熊谷木香、伊原誠、松田一彦
(近大院・農)
- 11:43～11:56 B12 **ナノバブル水がオボアルブミンのアレルゲン性を変化させる
可能性について検討する**
○山崎正幸^{1,2}、久木崇広² (1龍大・農・食品、2龍大院・農)
- 11:56～12:09 B13 **酸性条件下における甘味タンパク質ソーマチンの構造**
○榎田哲哉¹、馬場清喜²、鈴木守³、山崎正幸¹、三上文三⁴
(¹龍谷大・農・食品栄養、²高輝度光科学研究センター、³阪大・蛋
白研、⁴京都大・生存圏研究所)