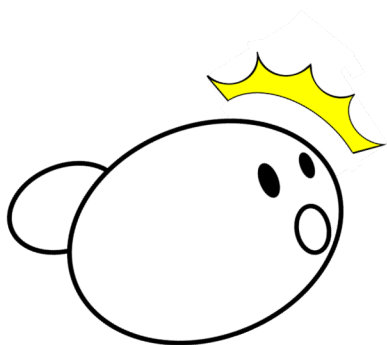


公益財団法人伊徳地域振興財団 助成金贈呈式  
2024年4月23日



製パン適正の高い野生酵母の選抜を  
通じた秋田県独自の米粉パン開発



秋田県立大学  
生物資源科学科  
吉川 雄樹



# 自己紹介

近畿大学農学部 バイオサイエンス学科

2012年 卒業

大腸菌の研究：  
二成分制御系

奈良先端科学技術大学院大学 (NAIST) バイオサイエンス研究科

2014年 博士前期課程 修了

2017年 博士後期課程 修了

2017年～

2022年3月 博士研究員

出芽酵母の研究：  
ストレス応答

秋田県立大学 生物資源科学部 醸造微生物学研究室

2022年4月～

どんな研究を  
するのか？

# 自己紹介

大阪出身

猫飼ってます



X : yoshikawaY13621

趣味 : ラジオ

# 企画書(申請書)はラブレター



おめでとうございます！

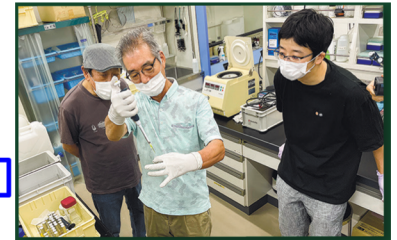
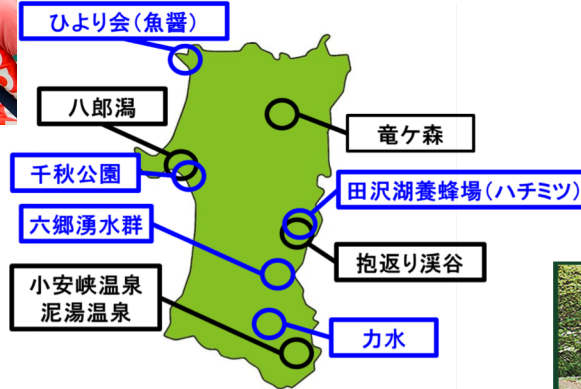
先日は、「佐久間宣行のオールナイトニッポン0」内の  
コーナー『企画書は甘いラブレター』へメールをお送りいただきありがとうございました！

メールを採用させていただきましたので

「面白い！」と思ったことを評価して  
もらう事はこれ以上なく嬉しい！！

# 他にも発酵食品に有用な酵母はいないのか？

## R4 学生自主研究



## R5 シニア大学生自主研究



野生酵母を単離して、パン作りへの利用を検討

# 米粉パン開発は様々な問題を解決するはずが…



パン > お米



原材料が海外に依存

メリット以上に**開発が困難**



小麦の成分と  
相性の悪い人も

# 米粉パンと相性の良い酵母を開発の一助に！



秋田県ならではの  
米粉パン開発を目指します！