

日本生物工学会は、醸造（清酒など）に関する学理および技術の進歩、発展、拡張に寄与した本会会員に対し、生物工学奨励賞（江田賞）を授与しています。受賞候補者は、その業績が主として本会学会誌に発表されたものを対象としています。→[推薦要領はこちら](#)

## 受賞者一覧

	受賞年	受賞者	所属（受賞当時）	受賞課題
第57回	2024年 (R.6)	中山 俊一	東農大	清酒酵母の特性解明に関する生化学的・遺伝学的研究
第56回	2023年 (R.5)	徳岡 昌文	東農大	<b>清酒中の未知オリゴ糖に関する研究</b> (生物工学会誌102巻3号掲載)
第55回	2022年 (R.4)	該当者なし		
第54回	2021年 (R.3)	金井 宗良	酒類総研	<b>清酒酵母の機能性成分高蓄積機構とその応用に関する研究</b> (生物工学会誌100巻3号掲載)
第53回	2020年 (R.2)	根來 宏明	月桂冠	<b>有機酸高生産清酒酵母の遺伝子解析とその応用</b> (生物工学会誌99巻3号掲載)
第52回	2019年 (R.1)	伊藤 一成	岡山県工技セ	 <b>無通風箱培養法を利用した固体培養における麹菌の生育と酵素生産に関する研究</b> (生物工学会誌98巻3号掲載)
第51回	2018年 (H.30)	浅野 静	アサヒビール	 <b>ビール醸造における微生物検査法の迅速化に関する研究</b> (生物工学会誌97巻3号掲載)
第50回	2017年 (H.29)	渡部 潤	ヤマサ醤油	 <b>醤油酵母における香気成分生成機構に関する研究</b> (生物工学会誌96巻3号掲載)
第49回	2016年 (H.28)	伊藤 考太郎	キッコーマン	 <b>しょうゆ醸造に寄与する「菌由来グルタミナーゼに関する研究</b> (生物工学会誌95巻3号掲載)
第48回	2015年 (H.27)	高下 秀春	三和酒類	 <b>大麦焼酎製造に適した焼酎酵母BAW-6の醸造適性に関する研究</b> (生物工学会誌94巻3号掲載)
第47回	2014年 (H.26)	磯谷 敦子	酒類総研	 <b>清酒の老香成分ジメチルトリスルフィド（DMTS）の生成に関する研究</b> (生物工学会誌93巻3号掲載)
第46回	2013年 (H.25)	該当者なし		

第45回	2012年 (H.24)	渡辺 大輔	酒類総研	 <b>清酒酵母の高発酵性に関する遺伝学的研究</b> (生物工学会誌91巻1号掲載)
第44回	2011年 (H.23)	小高 敦史	月桂冠	 <b>二倍体清酒酵母の新しい育種法の開発とその応用</b> (生物工学会誌90巻2号掲載)
第43回	2010年 (H.22)	吉田 聡	キリンホールディングス	 <b>メタボロミクスを利用した下面発酵酵母の育種</b> (生物工学会誌89巻2号掲載)
第42回	2009年 (H.21)	該当者なし		
第41回	2008年 (H.20)	山田 翼	菊正宗酒造	 <b>清酒醸造工程における酵母のペプチド輸送調節と、その機構に着目した酵母の育種</b> (生物工学会誌87巻1号掲載)
		北垣 浩志	佐賀大・農	 <b>清酒醸造における酵母ミトコンドリアの役割の解析とその育種への応用</b> (生物工学会誌87巻2号掲載)
第40回	2007年 (H.19)	古林万木夫	ヒガシマル醤油	 <b>醤油の機能性に関する研究</b> (生物工学会誌86巻2号掲載)
第39回	2006年 (H.18)	浅野 忠男	宝酒造	 <b>清酒酵母の有機酸生成に関する研究</b> (生物工学会誌85巻2号掲載)
第38回	2005年 (H.17)	山下 伸雄 窪寺 隆文	白鶴酒造	 <b>清酒麹菌の分子育種に関する研究</b> (生物工学会誌84巻3号掲載)
第37回	2004年 (H.16)	岩下 和裕	酒類総研	<b>固体培養における麹菌の酵素生産と菌体外可溶性多糖に関する研究</b> (生物工学会誌83巻2号掲載)
第36回	2003年 (H.15)	福田 潔	黄桜酒造	<b>酢酸イソアミル分解性エステラーゼに着目した香気成分高生産性清酒酵母の分子育種</b> (生物工学会誌82巻2号掲載)
第35回	2002年 (H.14)	中沢 伸重	秋田県立大	<b>醸造酵母における分子育種技術の開発</b> (生物工学会誌81巻2号掲載)
第34回	2001年 (H.13)	渡辺 睦	白鶴酒造	<b>清酒酵母高発酵性変異株の開発とその機作の解明</b> (生物工学会誌80巻2号掲載)
		下飯 仁	酒類総研	<b>清酒酵母の醸造特性に関する遺伝子の解析</b> (生物工学会誌80巻2号掲載)
第33回	2000年 (H.12)	善本 裕之 藤原 大介 藤井 敏雄 坊垣 隆之 長澤 直	キリンビール大関	<b>酵母における酢酸エステル生成制御機構の解明</b> (生物工学会誌79巻2号掲載)

第32回	1999年 (H.11)	秦 洋二 石田 博樹	月桂冠	<b>麹菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) のグリコアミラーゼ遺伝子に関する研究</b> (生物工学会誌78巻4号掲載)
第31回	1998年 (H.10)	溝口 晴彦	菊正宗酒造	<b>清酒醸造にみられる酒母のエタノール耐性獲得機作と耐性機構</b> (生物工学会誌76巻3号掲載)
第30回	1997年 (H.9)	福田 和郎	協和醗酵	<b>代謝制御を導入した酵母による清酒の多様化</b> (生物工学会誌75巻2号掲載)
第29回	1996年 (H.8)	水津 哲義	月桂冠	<b>清酒酵母の孢子形成に関する研究</b> (生物工学会誌74巻2号掲載)
第28回	1994年 (H.6)	西村 顕	白鶴酒造	<b>清酒のムレ香に関する研究</b> (生物工学会誌73巻3号掲載)
第27回	1992年 (H.4)	伊藤 清	醸造試験所	<b>麹菌の米粒上での増殖特性に関する研究</b> (生物工学会誌71巻2号掲載)
第26回	1991年 (H.3)	椎木 敏	仙台国税局	<b>清酒もろみにおける蒸米溶解の機作に関する研究</b> (醗酵工学会誌70巻4号掲載)
第25回	1990年 (H.2)	玉城 武 西谷 尚道	東京国税局 醸造試験所	<b>泡盛醸造の新技术に関する研究</b> (醗酵工学会誌69巻4号掲載)
第24回	1989年 (H.元)	内田 正裕	宝酒造	<b>みりん製造の合理化に関する研究</b> (醗酵工学会誌68巻2号掲載)
第23回	1988年 (S.63)	栗山 一秀	月桂冠	<b>清酒に関する酵素の研究</b> (醗酵工学会誌67巻2号掲載)
		佐藤 和夫 近藤 恭一	醸造試験所 白鶴酒造	<b>清酒もろみの計測と制御</b> (醗酵工学会誌67巻3号掲載)
第22回	1986年 (S.61)	杉本 芳範 藤田 栄信	菊正宗酒造	<b>清酒のプロセス制御</b> (醗酵工学会誌65巻3号掲載)
第21回	1985年 (S.60)	吉沢 淑 石川 雄章	醸造試験所	<b>清酒醸造における脂質の動向と香気エステル生成への影響</b> (醗酵工学会誌63巻2号掲載)
第20回	1981年 (S.56)	菅間 誠之助 岡崎 直人	東京国税局 醸造試験所	製麹管理の定量化 ⇒ <b>麹菌の増殖特性とその製麹管理への応用</b> (醗酵工学会誌60巻3号掲載)
第19回	1980年 (S.55)	大内 弘造	醸造試験所	<b>優良キラー清酒酵母の育種</b> (醗酵工学会誌59巻6号掲載)
第18回	1979年 (S.54)	布川 弥太郎	醸造試験所	<b>清酒醸造における諸酵素の役割</b> (醗酵工学会誌58巻5号掲載)
第17回	1976年 (S.51)	高松 智	田辺製菓	<b>清酒醗酵槽のスケールアップに関する研究</b> (醗酵工学会誌55巻2号掲載)

第16回	1975年(S.50)	今村 武司	辰馬本家酒造	清酒醸造におけるKiller酵母の研究
第15回	1974年(S.49)	原 昌道	醸造試験所	Defferiferrichrome非生産性を主にした清酒麹菌有用変異株の開発
第14回	1973年(S.48)	永谷 正治	醸造試験所	清酒醸造工程の生物化学工学的制御
第13回	1972年(S.47)	三吉 和重	日本清酒	清酒醸造における酵素バランスについて
第12回	1971年(S.46)	山城 敬一	富安本家酒造	清酒酵母の代謝に関する研究
第11回	1969年(S.44)	上田 隆蔵 林田 正典	阪大 若竹屋酒造	醸造における有機酸に関する研究
第10回	1968年(S.43)	秋山 裕一	国税庁醸試	泡なし酵母に関する研究
第9回	1966年(S.41)	谷 喜雄 下出 光男	谷酒造店 山本本家	清酒酵母の生理的研究
第8回	1964年(S.39)	米崎 治男	豊沢酒造	酒造用原料米およびその処理に関する研究
第7回	1963年(S.38)	今安 聡	大倉酒造	清酒醸造における連続蒸について
第6回	1962年(S.37)	井上 貞三	辰馬本家酒造	清酒酵母に関する研究
第5回	1961年(S.36)	梅津 雅裕	鳥取大	清酒醸造中におけるアミノ酸およびアミン類の消長について
第4回	1960年(S.35)	森 太郎 杉田 脩 安藤 智雄	本嘉納 大倉酒造 山邑酒造	清酒の蛋白混濁に関する研究
第3回	1959年(S.34)	豊沢 誠	豊沢酒造	清酒醸造工業の原料利用率に関する研究
第2回	1958年(S.33)	福井 三郎	京大・工化	清酒醸造とビタミンB群の関係
第1回	1957年(S.32)	蔭山 公雄	山邑酒造	清酒醸造における澱粉および蛋白質の変化と之に関する麹菌の酵素について

[▶このページのTopへ](#)

[▶学会賞のTopページ](#)

※PDFファイルをご利用いただくためには[Acrobat Reader](#)（無料）が必要となります。[ダウンロードはこちら](#)から。