



酵母発酵学社会連携研究部門では、ラガービールの製造に用いられる出芽酵母であり異質倍数性の染色体構造を持つ *Saccharomyces pastorianus* を主な研究材料として用います。その特徴的な染色体構造に由来する独自の性質や、環境ストレスに応答した染色体構造の変化に関しては未解明の部分が多く、本研究部門ではそれらについて分子レベルで解明すること、染色体の異数性や倍数性と関連した環境適応、進化の普遍的な原理を解明することを目的とします。そしてビール酵母の全てを明らかにすることを目指します。