

日時	2012年2月3日（金）13:00～18:00
場所	大関（株） 本社工場 （西宮市今津出在家町4-9 Tel: 0798-32-2011） 阪神電車もしくは阪急電車の今津駅より徒歩10分→ アクセスマップ ご参加の方は必ず本社工場の受付にお越し頂きますようお願いいたします。
見学	大関（株） 本社工場 13:00～13:50 （希望者50名のみ、学生を優先とさせていただきます）
講演	大関（株） 瓶詰工場 4F大ホール 14:00～16:30 ・「アジアにおけるバイオテクノロジー分野の国際交流活動に関わって」 …吉田 敏臣（大阪府環境農林水産総合研究所長・大阪大学名誉教授） ・「酵母に学ぶ健康法」 …永井 史郎（広島大学名誉教授） ・「酒粕から生まれた機能性新素材」 …峰時 俊貴（大関株式会社 総合研究所）
懇親会	大関（株）社員食堂 16:30～18:00
参加費	懇話会: 1,000円（不課税）、学生無料 懇親会: 2,000円（税込）、学生1,000円（税込） （いずれも当日会場にてお支払い下さい）
定員	80名（定員になりしだい締め切ります）
申込方法	氏名、連絡先、TEL、懇親会の出欠を明記の上、下記宛にお申し込み下さい。
申込先	大阪大学大学院工学研究科生命先端工学専攻 関西支部庶務担当 岡澤 敦司 Tel: & Fax: 06-6879-7425 E-mail:

講演1 「アジアにおけるバイオテクノロジー分野の国際交流活動に関わって」

大阪府環境農林水産総合研究所長・大阪大学名誉教授 吉田 敏臣

約40年前に始まったアジアを対象とする微生物学国際研修講座による若手研究者育成事業、ならびに拠点大学方式による生物工学分野における国際学術交流事業、バンコク事務所を拠点とする日本学術振興会の国際交流推進活動、そして、アジアバイオテクノロジー学協会連合創設の活動など、アジアにおけるバイオテクノロジー分野の国際交流活動などについて紹介する。

講演2 「酵母に学ぶ健康法」

広島大学名誉教授 永井 史郎

この60年間、飽食時代は延々と続いており、高齢化社会では動脈硬化、糖尿病、認知症、がん、骨質低下などいわゆる生活習慣病が蔓延している。一方、カロリー制限（70%）にして培養した酵母菌の寿命が 30% UP する事実が発見され（2000年）、長寿遺伝子（サーチュイン）の存在が実証され、線虫、マウス、ヒトに共通する根源的な遺伝子として注

目されている。正常な細胞周期の乱れは老化、がんを誘発するが、これらも過食がもたらす糖化ストレス（ブドウ糖とタンパク質複合体）とミトコンドリアにおける酸化ストレス（活性酸素）が要因であるなど考えてみたい。

講演3 「酒粕から生まれた機能性新素材」

大関株式会社 総合研究所 峰時 俊貴

醸造副産物として長い食経験に裏打ちされた安全・安心な素材である酒粕中には、米、米麴、酵母などに由来した多くの有用成分が含まれ、これまでも様々な生理機能が報告されている。本講演では酒粕の有効利用を目的として、複数の食物繊維様成分に着目した機能性食品素材、及び耐酸性と冷凍耐性に優れた乳化剤の開発について紹介する。

[▶ 関西支部Topへ](#)