

盛況のうちに終了いたしました。多数のご参加ありがとうございました。⇒[開催報告はこちら](#)

⇒[活動報告](#) 

日本生物工学会では、第4回 生物工学産学技術研究会を2013年12月7日（土）に開催いたします。産業界ならではの「ものづくり」の実用化技術等をご講演いただきますので、多数のご参加をお待ち申し上げます。

第4回生物工学産学技術研究会は、同日9:00～17:24に開催される第20回日本生物工学会九州支部佐賀大会のプログラムとして開催いたしますので、**第4回生物工学産学技術研究会に参加いただくには九州支部佐賀大会への参加が必要となります**。参加される方は、当日生物工学産学技術研究会の講演会場前受付にて名前と所属をご記帳ください。

九州支部佐賀大会のプログラムは[九州支部HP](#)でご確認ください。

日時	2013年12月7日（土）13：20～15：50
場所	佐賀大学 農学部1号館 A会場（農学部大講義室） 本庄キャンパス：佐賀市本庄町1 → アクセスマップ
参加費	・九州支部佐賀大会参加費：一般2,000円、学生1,000円（税込、講演要旨集代を含む） （生物工学産学技術研究会の参加費は無料） ・ミキサー：12月7日（土）17：30～19：00 佐賀大学かささぎホール（参加費無料）

講演プログラム

- 13:20～13:25
開会のあいさつ……………倉橋 修（副会長）

- 13:25～14:10
食酢の醸造法と課題～代謝工学による酢酸菌アセトイン生成系の解析～
……………佐古田 久雄（マルカン酢株式会社 研究所主任研究員）

食酢生産には江戸時代に考案された多くの醸造技術が生かされている。酢の生産技術の進歩に伴って、代表的な和食「すし」は日本の食文化として定着した。米酢等の醸造酢には、香氣成分アセトインが少量含まれ、品質設計における重要な課題とされてきた。我々は、酢酸菌*Ga.europaesus*におけるピリミジン合成に関与する遺伝子*pyrE*を選抜マーカーとした遺伝子破壊系を構築し、アセトイン生成系の解析を行った。酢の歴史的背景と伝統的な酢造りとともに、代謝工学による異臭成分の低減技術を紹介する。

- 14:10～14:55
バイオプロセス工学の立場から見た発酵工業の変遷
……………小山 洋介（味の素株式会社 イノベーション研究所 基盤技術研究所長）

1956年に発見されたグルタミン酸発酵菌を活用したアミノ酸発酵産業はそのグローバル化と共に拡大し、現在では400万トン/年の生産規模に達しています。その技術の根幹としてバイオテクノロジーを駆使した微生物の育種にスポットライトが当てられがちですが、その産業拡大を支えたバイオプロセス工学の立場からその変遷を紹介させていただきます。特に演者の携わったバイオリアクター、発酵制御技術、アミノ酸発酵菌種転換、原料ポートフォリオ、バイオリアファイナリーへの展開について国内外の工場運営の観点を交えて紹介させていただきます。

- 14:55～15:05 休憩

- 15:05～15:50

むぎ焼酎「いいちこ」の発想と技術

……………**下田 雅彦**（三和酒類株式会社 専務取締役）

1979年発売以来、むぎ焼酎「いいちこ」について多くの技術課題に取り組んできた。その中で実用化した技術のきっかけとなった発想を4つに分類して紹介する。即ち、1. 先行技術改善型、2. 経験・知識集約型、3. 論理積み上げ型、4. 発想飛躍型である。これは日々頭を悩まし続けてきた結果このように解釈できるとまとめたものであり、重要なことは4つの発想法を意識的にバランスよく活用することと考えている。

[▶産学連携活動Topへ](#)