

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。⇒活動報告 

第7回生物工学産学技術研究会をカルピス株式会社本社にて開催いたします。今回は、国際的評価の高まる日本のワイン、日本の競争力の源泉である食品加工技術、そしてニーズの高まる機能性食品における産業界ならではの「ものづくり」に対するチャレンジや商業化技術の最前線について、広範にわたる生物工学産学技術研究会を企画いたしました。

多数の方々のご参加をお待ち申し上げます。

日時	2015年12月9日（水）14：00～19：00
場所	カルピス株式会社 本社 大会議室（東京都渋谷区恵比寿南2-4-1） (http://www.calpis.co.jp/corporate/group/map_headoffice.html)
参加費	講演会：無料 懇親会：一般3,000円（税込）、学生1,000円（税込）当日会場にてお支払ください。
定員	120名（定員になり次第締め切ります）
申込み方法	参加を希望される方はこちらの申込フォームからお申し込み下さい。
申込み締切	2015年11月27日（金）⇒延長しました 12月3日（木）まで
問合せ先	日本生物工学会事務局 TEL. 06-6876-2731 E-mail: info@sbj.or.jp

講演会プログラム

- 13:20 受付開始
- 14:00 開会あいさつ……………川面 克行（日本生物工学会副会長）
- 14:10～15:00
「ワイン造りのグローバルスタンダードと未来の日本ワインへの戦略」
……安蔵 光弘（メルシャン（株）SCM本部 シャトーメルシャン 製造部長 チーフ・ワインメーカー）

近年日本ワインが注目されており、国内にワイナリーが多数誕生している。日本ワインならではの味わいや和食との相性など、特色のあるワインが造られている。日本ワインの産業は、海外に比べると規模が小さく、栽培醸造の機械もほぼ輸入のため、その分コストがかかる。長い間、ワイン造りを産業として維持してきた海外の産地に学ぶべきことは多い。輸入ワインに対する競争力を意識し、業界全体でコストの適正化に取り組む必要がある。近年の日本ワインの技術的トピックと、日本ワインのとるべき戦略を紹介する。

- 15:00～15:50
「食品の凍結・保管装置と食肉加工ロボットの実用化技術」
……町田 明登（（株）前川製作所 取締役 技術研究所 所長）
前川製作所は、1924年製氷業（町の氷屋）からスタートし、現在では産業用冷凍分野としては国内外でトップメーカーに成長した。そこにはお客様との「共創」を通して潜在ニーズを掘り起こし、オンリーワン製品を提供してきた結果であると認識している。本講演では、伝統的な「日本モノづくり文化」の進化系として、弊社製品の中でも特徴的な製品である食品の凍結・保管装置、食肉加工ロボットの開発について紹介する。
- 16:00～16:50
「カルピスの開発とその後の技術展開」

……**山本 直之**（カルピス（株） 理事 研究戦略部 部長）

「カルピス」は、創業者三島海雲が青年期にモンゴルでのさまざまな発酵食品を体験したことがきっかけとなって、生まれた日本発の乳酸菌飲料である。乳酸菌発酵乳にショ糖を添加して酵母発酵することで、あの独特な風味が付与される。近年、その独特の風味に関連した生理機能や発酵工程で生産された代謝産物によるさまざまな保健効果が確認されつつある。「カルピス」の開発以来、現在に至る関連した技術の開発について紹介したい。

- 17:20～19:00 懇親会（於：カルピス本社 食堂）

[▶産学連携活動Topへ](#)