

2013年9月18日（水）から20日（金）に広島国際会議場で開催された**第65回日本生物工学会大会**では、以下3件の本部企画シンポジウムを開催しました。

## ここまでわかった醸造微生物の特徴とその利用

- オーガナイザー：後藤 奈美（酒総研）、西村 顕（白鶴酒造）  
高下 秀春（三和酒類）、坂口 正明（サントリー酒類）

私たち人間は、古くから酒類醸造や発酵調味料の製造に種々の微生物を利用してきた。私たちに馴染みの深いこれらの醸造微生物だが、実は意外な性質や特徴を持っていることが明らかにされつつある。これまで気づかなかった性質を理解することで、これらの微生物のより高度な利用が可能になると考えられる。本シンポジウムでは、各種醸造微生物の特徴とその利用について、基礎から最新の情報までを紹介したい。⇒[プログラム](#)

## 発酵ものづくり技術の最前線

- オーガナイザー：松井 和彦（味の素）、佐久間 英雄（丸菱バイオエンジ）

ものづくりの生物学的プロセスにおいて、培養工程の制御の重要性は言うまでもない。過去3回年次大会で開催した培養と計測技術に関するシンポジウムを本年は発酵ものづくり技術の最前線と題して実施する。網羅的な解析情報や代謝挙動を踏まえた微生物の培養工程制御にかかわる最新事例、膜分離技術の培養工程等への応用、及びiPS細胞等の先端細胞培養技術について紹介いただく予定である。⇒[プログラム](#)

## 産学官連携によるイノベーション創造の成功事例

- オーガナイザー：坂口 正明（サントリー）、松井 和彦（味の素）  
日野 資弘（アステラス製薬）、北川 泰（アサヒグループホールディングス）

企業では、実用化技術、商品開発などによって、お客様ニーズに焦点を当てた総合的な活動を行っている。大学では、科学、技術的な課題を細分化し、原理・原則の追求によって、発明・発見を行っている。お互いの立場を理解した上で共通課題を持ち、イノベーションを創造していきたい。今回は、産学官連携における事業活動、オープンイノベーション、人材育成などにおけるニーズ起点の成功事例を紹介し、連携を推進するイマージネーションを高めることを目指す。⇒[プログラム](#)

⇒[過去大会本部企画シンポジウム一覧はこちら](#)

▶[産学連携活動Topへ](#)

