

第73回日本生物工学会大会（2021年10月27～29日、オンライン開催）では、以下3件の本部企画シンポジウムを開催します。

バイオ戦略2020で目指すバイオエコノミー社会に向けての取り組み

- **オーガナイザー**：高木 忍（合同酒精）・今井 泰彦（野田産研）・岡 賀根雄（サントリー）・
安原 貴臣（アサヒクオリティアンドイノベーションズ）

産学連携委員会は、過去2年に渡り社会課題テーマとして内閣府の「バイオ戦略」の内容と進捗状況を知るためのシンポジウムを開催してきた。来年度は引き続き「バイオ戦略」の進捗を学ぶとともに、「バイオ戦略」で挙げられている「2030年の実現に向けて目指すべき市場領域」に取り組んでいる企業から、取り組み内容や現状をご紹介いただく。

醸造技術の新展開 – 原料～醸造のこれから –

- **オーガナイザー**：明石 貴裕（白鶴酒造）

これまでの醸造技術開発は品質、生産面の向上が主であり、香味成分の生成機序解明、有用微生物育種など、醸造工程の研究が活発であった。最近では科学技術の進歩により、醸造研究分野はさらに広がり、原料自体にも目が向けられている。また、商品性の向上として原料、産地へのこだわりが注目されており、地域性を訴求した取り組みも進められている。本シンポジウムでは、これからの醸造の新たな方向性となる取り組みを紹介したい。

食のおいしさの計測科学の現状と課題

- **オーガナイザー**：林 圭（三和酒類）・児島 宏之（味の素）・今井 泰彦（野田産研）
安原 貴臣（アサヒクオリティアンドイノベーションズ）

おいしさの技術は、消費者が食品を視認し実際に手に取り、摂取し、満足感を得るまでの一連のプロセスの成立まで幅広い議論がされている。そこでは、5感全てが考慮されており、生物学や神経生理学等の自然科学的アプローチだけでなく認知科学や行動経済学等の社会科学的アプローチからも議論されるなど、食品産業にも大きな流れが生じている。こうした背景を受け、おいしさの科学領域における産官学の第一人者をお招きし、現状と課題について議論をし、その認識を深め、日本の食文化と食品産業の発展への一助としたい。

⇒ [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](#)