

日本生物工学会産学連携委員会は、新たな交流の場を提供し、双方向コミュニケーションによる産学の連携強化、人材育成、双方のニーズ把握などを図るべく、産学連携活動を推進しており、その取組みの一環として、産業界ならではの「ものづくり」の実用化技術、商品化技術を紹介する生物学産学技術研究会を企画・運営しております。

第3回目となる生物学産学技術研究会を7月12日（金）味の素(株)川崎事業所において開催しましたところ、酷暑の中にもかかわらず、120名を超える方々（内、半数は学生）に参加いただきました。研究会の冒頭、倉橋修副会長にご挨拶いただき、引き続き、3人の産業界の講師の方から各50分のご講演をいただきました。各講演とも講師と満員の会場との間で活発な質疑応答があり、会場は熱気につつまれました。

◆「腸内細菌研究と商品化・人材育成について」

（公益法人ヤクルトバイオサイエンス研究財団理事長

・ヤクルト本社ヨーロッパ研究所社長）澤田 治司

ヤクルト中央研究所の腸内細菌研究の歴史、腸内細菌の検出技術の開発、プロバイオティクスと予防医学の実践、および大学との共同研究の成果（乳酸菌シロタ株による表在性膀胱がんの再発抑止効果・大腸癌抑制効果、ビフィズス菌ヤクルト株の投与による未熟児の壊死性腸炎の発症予防効果・潰瘍性大腸炎に対する効果など）を紹介いただき、併せて学生が就職活動において留意すべきことなどを熱く述べていただきました。

◆「培養スケールアップの経験談」

（エイブル(株)開発部技術顧問）小林 準次

実験室規模で得られたデータを基に工業的生産規模に移す場合に生ずる種々の問題を検討するスケールアップについて、これまでご自身が行ってきた抗生物質の生産と動物細胞培養における経験談を詳細に紹介いただきました。仕事に取り組むに際して、観察力を養うこと、理論よりも現象を掴むこと、創意工夫を図ることの重要性をご指摘いただきました。

◆「ライフサイエンス系企業における分析技術—おいしさ、そして、いのちへ—」

（味の素(株)前上席理事）鈴木榮一郎

“おいしさ”に関しては調味料生産に役立つ酵素や調味料用酵素の高機能化研究を、“いのち”に関しては、分岐鎖アミノ酸製剤「LIVACT」の効果立証した酸化型アルブミン研究、米国での他社のヘパリン製剤事件での分析対応、疾患スクリーニングサービスに資する「アミノインデックス」や唾液プロテオミクス研究用途の最先端分析技術を紹介いただきました。また、一人一人が主役の人生ドラマを描くと会場へエールも送っていただきました。分析技術がいかに企業における「ものづくり」を支えているかが実感できた講演でした。

参加された方々にアンケートにお答えいただいたところ（回答者数66）、今回の企画内容に対して満足53%、やや満足36%という結果でありました。また、次回以降の生物学産学技術研究会に参加したいという方は、参加したい48%、内容次第で参加したい47%でした。次回以降に取り上げて欲しいテーマについてもアンケート調査させていただきましたので、今後の企画に反映させていきたいと考えております。

講演会終了後に開催された懇親会には100名近い方（内、学生6割）の参加がございました。懇親会開始時には、学生だけの輪がいくつかありましたが、お酒と料理を楽しみながら、時間の経過とともに次第にその輪が崩れ、産業界の方と学生が、意見交換している場面を多く見るようになりました。懇親会の中では、就職活動がうまくいかず落ち込んでいた学生が昨年の生物学産学技術研究会に参加して産業界の方と意見交換し、もう一度就職活動に取り組もうという前向きな気持ちになり、幸いにしてその後就職することができたということが紹介されました。また本研究会に参加し、学生間のネットワークが広がったという声もありました。

産学の双方向のコミュニケーション実現の場として生物学産学技術研究会の企画・運営をさらに進化すべく、会員の皆様方の忌憚のないご意見をお寄せいただければ幸いです。

