

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工学産学技術研究会を企画・運営しております。

第6回目となる生物工学産学技術研究会では、これまでの本研究会に参加された方からのご要望が多い、食品領域、健康栄養領域における「ものづくり」の実用化技術、商品化技術などの紹介を中心とする講演を企画し、4月13日（月）、大阪島本にあるサントリー研究センターにおいて開催しました。当日は雨天にも関わらず、学生の方55名を含む、合計102名の方々にご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分間、ご講演いただき、質疑の時間として10分を予定しておりましたが、会場との間で予定時間を超える活発な質疑応答がありました。

◆「醤油と健康の美しい関係」

（ヒガシマル醤油（株）取締役研究所長）古林万木夫

日本における醤油の歴史と淡口醤油には美しい仕上がり素材やだしを活かす調理機能に加えて、低塩でおいしさを実感できる減塩効果があることを説明いただきました。さらに、安心・安全と健康栄養に関わる取組み事例について紹介いただき、健康栄養については、醤油に含まれる醤油多糖類SPSに抗アレルギー作用、免疫調節機能、鉄吸収促進作用、中性脂肪低下作用があることを説明いただきました。

◆「高温高圧水蒸気の食品への応用」

（サントリーグローバルイノベーションセンター（株）
上席研究員）中原 光一

「天然成分の良いところをすべて使いたい、機能性を引き出したい、原料を多様に変換したい、香味を創生したい」との思いを実現すべく、高温高圧水蒸気を用いた原料利用の幅を広げる技術の開発と実用化につなげられた具体的事例を紹介いただきました。引用された「自然はそもそも全てが混在しているのであり、学問分野を区別していることなど何もない、すべてを統合して考えるようにしよう」という言葉が印象的でした。

◆「天命を待って人事を尽くす」ー若い研究者の方々へのエール

（江崎グリコ（株）取締役常務執行役員 研究本部長）

栗木 隆

自らの研究者としてのキャリアパスを詳細に紹介いただきました。偶然がもたらした研究者への道、商品開発と基礎研究の狭間の尽きない悩み、いつも腹をすかせた愚か者であることの大切さ、世界の中心を知りたい野心や人との出会いの大切さについて、熱く語っていただきました。紹介いただいたいくつかの先達・指導者の言葉が刺激的でした。

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71）、今回の企画内容に対しては満足59%、やや満足27%という結果でありました。また、次回以降の生物工学産学技術研究会にも参加したいという方は、参加したい45%、内容次第で参加したい52%でした。次回以降に取り上げて欲しいテーマとしては、食品領域のものづくり技術、機能性食品の開発・健康栄養素材の開発が従来通り多く、続いて化粧品素材の開発・商品化、医薬品領域の実用化技術に参加者の関心が高いことがわかりました。次回以降の企画内容に反映し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、学生の方37名を含む合計80名の方々に参加いただきました。会場には人が溢れ、学生の方々の若さと熱気を感じる懇親会になりました。学生の方からは、研究室間の交流はあるけれど企業の方との交流というのは初めてでとてもいい取組みだと思ふとのコメントもございました。

最後になりますが、第6回生物工学産学技術研究会の開催に際しては、講演会・懇親会の会場設営・準備など、サントリー研究センターの多くの所員の方々に大変お世話になりましたことをここに報告させていただきます。



講師の方々（左：古林氏、右上：中原氏、右下：栗木氏）



講演を熱心に聞き入る参加者