



第10回 SBJ シンポジウム —微生物利用の大展開と未来社会—

SBJシンポジウムは、日本生物工学会がカバーする広い科学技術・教育分野について、産官学の連携を深め、さらにはアジアをはじめとした諸外国の情報や動向について討議することを目的として、日本生物工学会創立100周年に向けて新たにスタートしたものです。

今回は、本会のルーツともいえる微生物・酵素の利用による産業界や社会への貢献に焦点を当て、醸造、発酵、食品、化学、製薬、環境などの分野の最新の技術動向、産学連携の取組みについて、産、官、学の研究者、技術者にご講演いただき、次の100年に向けた微生物利用の展開を議論したいと考えて企画いたしました。生物工学会を取り巻く微生物・酵素の研究の広がり輝かしい未来社会創造への期待を感じられる講演会にしたいと思っております。

日 時 2023年5月31日（水）9：50～17：30（予定）

開催形式 対面を予定

会 場 大阪千里ライフサイエンスセンター 5F 山村雄一ライフホール

※詳細は学会HP (https://www.sbj.or.jp/event/sbj_sympo_20230531.html) にてご確認ください。

プログラム

- 9：50～10：00 開会の辞 (大阪大学) 福崎英一郎
- 10：00～10：45 <基調講演> 醸造・発酵技術とSDGs (月桂冠株式会社) 秦 洋二
- 10：45～11：30 <基調講演> 生命システムの曖昧さを利用した特殊構造ペプチド合成法の開発 (早稲田大学) 木野 邦器
- <微生物を知る・創る>
- 11：30～12：10 アルコール発酵の残された謎を解く (奈良先端科学技術大学院大学) 渡辺 大輔
- 12：10～13：10 昼休み
- 13：10～13：50 微生物培養技術の温故知新と微生物ダークマター (筑波大学) 青柳 秀紀
- <微生物を使う(操る)>
- 13：50～14：30 微生物機能が拓くこれからの食・健康・環境 (京都大学) 小川 順
- 14：30～15：10 アミノ酸発酵技術の新展開 (味の素株式会社) 児島 宏之
- 15：10～15：30 休憩
- 15：30～16：10 独立栄養細菌は【未来社会】に貢献できるか (東京大学) 石井 正治
- 16：10～16：50 酸性温泉に生息する微細藻イデユコゴメ類の産業利用に向けた開発 (国立遺伝学研究所) 宮城島進也
- 16：50～17：20 総合討論
- 17：20～17：30 閉会の辞 (広島大学) 中島田 豊

参加費 会員（ご所属先が本会賛助・団体会員の方を含む）：無料

学生：無料

非会員：3,000円（税込）

※参加費（要旨集代を含む）のお支払方法は、参加確認のメールでお知らせします。

申込方法 学会HP (https://www.sbj.or.jp/event/sbj_sympo_20230531.html) よりお申し込みください。

申込締切日 2023年4月28日（金）※当日受付は行いません。必ず事前登録をお願い致します。

問合せ先 公益社団法人 日本生物工学会事務局（吹田市山田丘2-1 大阪大学工学部内）

TEL. 06-6876-2731 FAX. 06-6879-2034 E-mail: sympo@sbj.or.jp (SBJシンポジウム担当)