



関西支部 8/19 「第105回醗酵学懇話会」報告

2014年8月19日、キリンビール（株）神戸工場にて日本生物工学会関西支部主催の第105回醗酵学懇話会が開催されました。キリンビール（株）神戸工場は、神戸市北区の豊かな緑に囲まれた場所に立地しており、当日は学生16名を含むおよそ60名の方にご参加いただきました。この場をお借りして会場を快くご提供いただいたキリンビール（株）神戸工場の皆様、演者の先生方、参加者の皆様、ならびに、関係各位にお礼申し上げます。

講演会では、まず、キリンビール（株）神戸工場の野口勝弘先生に「キリン一番搾り生ビールのおいしさとこだわりについて」という演題でご講演いただきました。ご講演では、ビールの製法についての概要を教えていただいた後、世界唯一の製法である一番搾り製法の特長についてご説明をいただき、一番搾り製法と麦芽100%の組合せが、何杯飲んでも飽きない、すっきりしたうまみを生み出すポイントであることを解説していただきました。また、現状にとどまらずにリニューアルを続けるため、モロミに酵素を効かせてうまみをさらに際立たせたり、ホップのフローラル感をアップさせたり、酵母のフルーティな香りを向上させたりと、さらなる技術開発を進めておられる話はとても印象的でした。

次に、理化学研究所生命システム研究センターの古澤力先生に「代謝デザインへ向けたシステムバイオロジー」という演題でご講演いただきました。最初のトピックとして、「*in silico*代謝シミュレーションによる代謝デザイン」では、ゲノムスケールモデルや代謝フラックス解析の微生物育種への応用についてお話しいただきました。次に、「大腸菌の進化実験を用いた環境ストレス耐性機構の解明」として、ラボオートメーションを用いた自動培養システムの紹介や、抗生物質添加環境下での進化実験についてご説明いただき、細胞の適応性に関する興味深い考察を拝聴しました。進化の過程の解析に取り組まれる先鋭的な研究に関して、フロアとの議論も活発に行われ、大変有意義な講演会となりました。

その後は、キリンビール（株）神戸工場の工場見学をさせていただきました。丁寧なガイドさんの引率のもと、ホップや麦芽を手にとって香り確かめ、麦汁の試飲をさせていただいたあと、仕込みから生産までの製造工程の解説や、瓶詰・缶詰からパッケージングまでのラインの見学をさせていただき、初めてビール工場を訪れた学生達にも好評でした。締めくくりの懇親会では、講師の先生方を交え、参加者一同、大いに楽しいひと時を過ごしました。

今後も醗酵学懇話会を、世代を超えた活発な議論の場としてご活用いただければと思います。次回、第106回醗酵学懇話会は、来年1月27日（火）黄桜株式会社にて開催予定です。
(関西支部庶務幹事 蓮沼 誠久)



近藤支部長から開会の御挨拶



キリンビール（株）野口 勝弘先生



理化学研究所 古澤 力先生



講演会の会場風景



工場見学の様子