



関西支部 2/10 「第108回醱酵学懇話会」報告

2016年2月10日(水)、白鶴酒造株式会社(神戸市東灘区)にて、日本生物工学会関西支部主催の「第108回醱酵学懇話会」が開催されました。当日は学生23名を含む67名の方に参加していただきました。この場をお借りして、会場を快くご提供いただいた上、当日の運営で大変お世話になりました白鶴酒造株式会社の皆様、講師の先生方、参加者の皆様、ならびに関係各位に厚くお礼申し上げます。

講演会では、高木博史支部長による挨拶の後、山口良弘先生(大阪市立大学複合先端研究機構)に「細菌の自殺制御系 toxin-antitoxin systemの多様性とその応用」という演題で、これまであまり知られていない原核生物でのtoxin-antitoxin (TA) systemについて最新の情報を提供いただき、細胞内で目的タンパク質のみを発現できる“single protein production (SPP) system”やヒト免疫不全ウイルス(HIV)を細胞内から根絶する技術など、自殺遺伝子であるこのTA systemを利用したさまざまな応用例と今後の展望についても講演いただきました。次に、岡澤敦司先生(大阪府立大学大学院生命環境科学研究科)に「アフリカの食料危機の一因となっている根寄生雑草の防除標的の探索」という演題で、アフリカおよび地中海沿岸諸国での根寄生雑草による農作物への被害の現状を紹介していただきました。また、根寄生雑草特異的にガラクトシルスクロースであるプラントオースが代謝されることを見いだされ、根寄生雑草の発芽におけるプラントオース代謝の重要性とその防除標的としての可能性についても講演いただきました。最後に、玉田佳大先生(白鶴酒造株式会社)に「清酒のおいしさの解析に関する研究」という演題で講演いただきました。清酒の分析項目としては、日本酒度・アルコール度数・酸度・アミノ酸度が一般的ですが、それらの分析値が同一であっても清酒の味や風味には違いが見られます。講演では「白鶴錦を使用した大吟醸酒の酒質特性の解析」「清酒の押し味の解析」の二つの事例について、味認識装置とメタボロミクス技術を組み合わせることで、一般分析値では把握できないような清酒の酒質特性を客観的に評価する試みを紹介していただきました。すべての講演で、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、白鶴酒造株式会社の本店三号工場を見学させていただきました。こちらは定員の関係で24名の参加となりましたが、仕込みの忙しい時期にもかかわらず、社員の皆様に対応していただき、酒造りの現場を生で体感することができました。また、残りの参加者は隣接する酒造資料館を見学しました。この酒造資料館はかなり規模の大きいもので、酒造りに関わる各種の展示物に加え、試飲を楽しむことができました。締めくくりの懇親会では、五味勝也会長の乾杯のご発声のもと、講師の先生方を交え、参加者一同、楽しいひと時を過ごしました。

今後も「醱酵学懇話会」を世代・分野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109回醱酵学懇話会」は、2016年8月26日(金)に関西大学千里山キャンパス100周年記念会館にて開催する予定です。皆様是非ご参加ください。

(関西支部庶務幹事 加藤 晃)



大阪市立大学
山口良弘先生



大阪府立大学
岡澤敦司先生



白鶴酒造株式会社
玉田佳大先生



懇親会風景