



関西支部 11/19「第117回醗酵学懇話会」報告

2020年11月19日(木)、本学会関西支部主催の「第117回醗酵学懇話会」が大阪大学生物工学国際交流センターとの共催で、大阪大学吹田キャンパス銀杏会館のオンサイト会場とオンライン(Zoom)を併用したハイブリッド形式で開催されました。本会は、当初2020年7月3日(金)に大阪工業大学梅田キャンパスで対面開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の影響により延期となり、開催場所と形式を再考し、4か月遅れでの開催に漕ぎ着けました。手作りのハイブリッド開催では、オンサイトとオンラインの参加者間での音声のやり取りは難しく、企画委員がオンサイトとオンラインに分かれて入念なりハーサルを実施し開催に至りました。苦勞の甲斐もあり、オンサイト19名オンライン83名の合計102名と多数ご参加いただき、特に他支部からも参加いただいたのはオンラインならではの。

今回は、5名の先生に講演を頂きました。一人目の渡邊浩史先生(江崎グリコ株式会社)からは「酵素合成技術を利用した新規糖質素材の開発とスポーツ栄養素材としての特徴」と題した講演を頂きました。「糖質は悪者ではない」というキャッチコピーから始まり、消化速度が緩やかで、かつ難消化性成分が少ないという遅消化性環状デキストリンの開発に関してご紹介いただきました。運動中に摂取した場合、脂肪代謝抑制を起こしにくく、脂肪と糖の両方をエネルギーとして利用可能であるなど、スポーツ栄養素材としても優秀であり、「痩せられるのか?」など参加者も興味津々でした。二人目は、中川拓郎先生(株式会社樋口松之助商店)から「卵麩と熟成卵黄の開発」という演題で、宮本哲也様(キューピー株式会社)との共同開発内容として、卵の実現した開発秘話をお聞かせいただきました。選抜した原料と菌株、工夫した原料処理を組み合わせることで、卵と麩菌のみを用いた卵麩の製造を達成されました。さらに卵麩によって卵黄のコクとうま味を引き出した熟成卵黄の開発と、パスタソースとしての商品化例までご紹介いただきました。三人目には、山本佳宏先生(京都市産業技術研究所)から「産学連携による新たな醸造製品の開発」と題し、京都市の産学連携成果として佐々木酒造との麩を活用した甘酒関連商品の開発事例や、黄桜株式会社との醸造工程改善事例についてご紹介いただきました。いずれの場合も大学や研究機関との綿密な連携が実現した先端バイオ技術の地元企業への導入によりイノベーションが生まれている点が印象的でした。四人目には、藤原伸介先生(関西学院大学理工学部)から「醗酵液の昆虫誘引」という演題でご講演いただきました。酢酸菌の醗酵液に含まれるアセトインやジアセチルなどは、これまでもコバエの誘引性が高いことが知られていたようですが、先生の研究グループは新たにポリアミンにも高い誘引性があることを明らかにされました。コバエの誘引性評価の実験再現性を高めるため、石垣島まで行かれたお話には感服いたしました。最後の五人目には、長森英二先生(大阪工業大学大学院工学研究科)から「元気な骨格筋細胞培養と活性張力評価技術、応用」と題してご講演いただきました。培養骨格筋細胞を用いた「簡便に再現性良く」を実現した収縮力量法を開発され、筋萎縮症に対する新薬スクリーニング技術としての応用が期待されています。さらに、幅広い分野の研究者を横糸でつなぐコンソーシアム活動のこれまでと今後の展望についてもご紹介いただきました。

講演後は、懇親会に代わる交流として「Meet the speakers」と題し、ハイブリッドディスカッションを実施しました。藤山和仁支部長(大阪大学生物工学国際交流センター)に司会いただき、インタビュー形式で演者の方々との活発な意見交換が行われ、新しい形で交流を深めました。講師の先生方、ならびに参加者の皆様におかれましては、会を盛り上げていただき、心より感謝を申し上げます。関西支部では、今後も「醗酵学懇話会」を会員相互の交流の場として提供できるよう企画して参ります。第118回醗酵学懇話会は、来年度開催の予定です。

(関西支部企画幹事 尾島由紘)



ハイブリッド開催の様子



ハイブリッドディスカッションの様子