

日時：2021年5月25日（火）14時40分～17時

場所：日本生物工学会事務局を拠点とするオンライン会議

参加費：無料（事前登録制。非会員の方は会員の紹介が必要です。）

→申込みはこちらから

プログラム

（司会：養王田 正文）

- 14:40～14:45 開会の挨拶……………高木 昌宏
- 14:45～15:45 講演1「**21世紀は微生物の理解と制御が人類の共通課題である**
～サイエンスとテクノロジーの双輪へ～」
……野村 暢彦（筑波大学）

人類が安心そして豊かな生活を持続するためには、健康・食・環境の課題を解決することが重要となる。微生物は、健康（感染症、腸内環境）・食（食品衛生、作物病害）・環境（CO2濃度上昇、環境汚染、水処理）など全てに関連しており、21世紀は健康・食・環境にかかわる微生物制御が人類の重要な課題の一つと言っても過言ではない。そのためにはまず微生物の理解が重要となる。その理解（サイエンス）を推し進めるためのテクノロジー、制御のためのテクノロジーなど「サイエンスとテクノロジーを双輪で進めること」が重要となる。当グループの微生物の理解（バイオフィルム等）を最新イメージング技術とあわせて紹介させていただく。

（座長：吉野 知子）

- 15:45～15:55 休憩
- 15:55～16:55 講演2「**餅屋の小せがれのクラフトビールと野生酵母の活用**」
……鈴木 成宗（二軒茶屋餅角屋本店）

400年以上続く老舗餅屋の跡取りが、微生物好きが高じてクラフトビール作りをはじめた経緯と、その後の混迷や世界大会優勝について話します。また、地元伊勢の木の樹液から野生酵母を単離し、単離した酵母の特徴を活かしビールを開発し世界大会で受賞するまで、さらにその商品を利用して当社のブランド価値を高めていきつつあることなどについて話します。多くの国際大会で審査員を務める立場から、ビールの審査の仕方についても少しお伝え出来ればと思います。

（座長：中野 秀雄）

- 16:55～17:00 閉会の挨拶……………上平 正道

◆ 関連記事：[【事務局より】2021年度総会および関連行事のお知らせ](#)