

第67回日本生物工学会大会（2015年10月26～28日、城山観光ホテルにて開催）では、以下3件の本部企画シンポジウムを開催しました。

食品のおいしさを極める生物学

- オーガナイザー：今井 泰彦（キッコーマン）、貝沼 章子（東農大）、松井 和彦（味の素）
高下 秀春（三和酒類）、坂口 正明（サントリースピリッツ）
北川 泰（アサヒフードアンドヘルスケア）、池 道彦（阪大）

食品の「おいしさ」は食品が持つ大きな機能の一つであると考えられる。そして最近では、様々な手法により、身体の生理的変化、希求メカニズムの研究や、実際の食品への展開を図る試みがなされている。この「おいしさ」の研究成果は製品（食品）に適用してはじめて価値を生み出せる、まさに産学官連携が必要な分野である。そこで、食品の「おいしさ」に関わる研究について、最近の取組みを紹介してこの分野の研究と産学官連携の一層の活性化を図ることを目的とする。⇒[プログラム](#)

魅力ある商品を支える醸造技術

- オーガナイザー：高下 秀春（三和酒類）坂口 正明（サントリースピリッツ）
貝沼 章子（東農大）、今井 泰彦（キッコーマン）

発酵食品は、お客様の生活に潤いを与え、楽しく豊かな生活を実現するための一役を担っている。お客様に支持されている発酵食品（商品）には魅力があり、その魅力を支えているのが醸造技術である。本シンポジウムでは、ものづくりの醍醐味も合わせて産業界のシンポジストからヒット商品に秘められた技術開発について講演していただく。産業界のニーズ把握の考え方については他業界にも参考になる。⇒[プログラム](#)

培養・計測技術はここまで来た！

- オーガナイザー：安原 貴臣（アサヒグループホールディングス）
坂口 正明（サントリースピリッツ）、佐久間 英雄（丸菱バイオエンジ）
富田 悟司（エイブル）、松井 和彦（味の素）
北川 泰（アサヒフードアンドヘルスケア）

生物工学的手法によるモノづくりは培養計測・制御技術を中心とした手法を駆使し、商業的国際競争力を得て初めて社会に還元される。本シンポジウムでは、原点に回帰し、培養・計測の新技术を学术界および産業界の第一線のシンポジストからご講演いただく。新技术と実用への課題および展開に関するディスカッションは、発酵産業の商業的発展に向け、産学連携を介した公益に繋がる事が期待される。⇒[プログラム](#)

⇒[過去大会 本部企画シンポジウム一覧はこちら](#)

[▶産学連携活動Topへ](#)