



関西地域企業・公設試と 若手研究者/学生の交流ワークショップ —グローバルに活躍する関西地域企業の魅力に迫る！— 報告

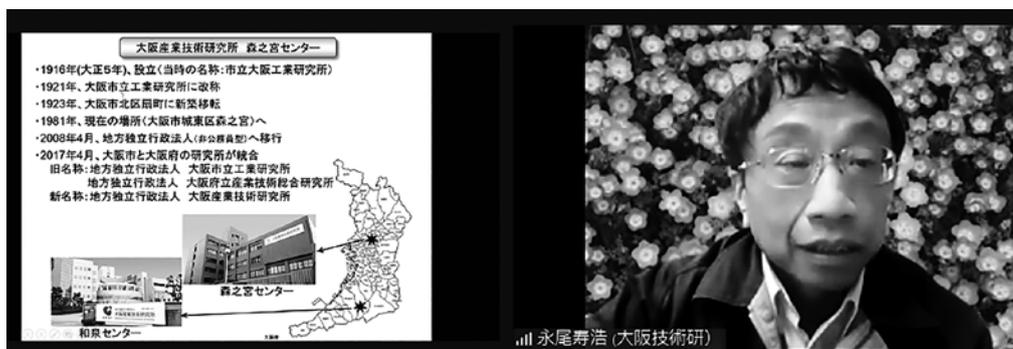
2021年12月15日、本会関西支部主催の「関西地域企業・公設試と若手研究者/学生の交流ワークショップ」がオンラインライブ配信で開催されました。本ワークショップは、関西地域の企業と公設試験研究機関の方々に研究・開発業務内容を紹介していただき、若手研究者や学生の方々に各々の公設試や企業がもつ技術や独自の魅力を広く知っていただくことを目的としたものです。関西地域の公設試から3名、企業から4名の先生による計7題の御講演をいただきました。参加者は学生37名を含む63名でした。

前半は、大阪、京都、奈良の公設試から計3題の発表がありました。最初は、大阪産業技術研究所森之宮センターの永尾寿浩様より、食品・バイオ分野の取組みについてご講演いただきました。独自に開発した新技術をもとに企業と共同研究、技術支援をした事例を中心に紹介していただきました。次に、京都市産業技術研究所の山本佳宏様より、京都バイオ計測センターにおける最先端の機器・研究環境の提供やそれらの機器を利用できるような人材育成講習会、大学研究者の知恵を借りた企業のお悩み事解決事例といった独自の産学官連携研究の取組みについてご紹介いただきました。奈良県産業振興総合センターの大橋正孝様には、バイオ・食品グループが行った「菩提もと清酒」や「漢方メッカ推進プロジェクト」など、奈良県内の企業への技術支援事例についてご紹介いただきました。

後半は、関西地域の企業から計4題の発表がありました。まず、奥野製薬工業株式会社総合技術研究部の西原紗彩様に、食品部門の研究設備や小麦タンパク質の改質技術、小麦ペプチドの呈味改良効果についてご紹介いただきました。次に、サラヤ株式会社バイオケミカル研究所の深谷拓己様に、世界の衛生・環境・健康の向上を意識した洗剤などの独自の商品開発事例とその変遷についてご紹介いただきました。続いて、Noster株式会社R&D本部の中島瞳様に、独自の腸内細菌培養技術とリピドーム解析によるオリジナル脂質代謝物ライブラリーの構築、腸内菌叢をターゲットとした創薬開発例についてご紹介いただきました。最後に、ヤエガキ醗酵技術株式会社営業部の山下和彦様に、会社の沿革や酒造りで培った伝統の発酵技術を駆使したオリジナル性の高い天然系着色料や機能性食品などの研究開発事例についてご紹介いただきました。いずれの御講演も、企業独自のコア技術を活かした魅力的な商品開発に積極的に取り組まれているという印象を受けました。

講演が終わった後は、演者ごとにブレイクアウトルームに分かれ、若手研究者/学生の方々が自由に出入りする形式で交流会が実施されました。交流会には多くの学生が集まり、非常に盛況で、具体的な業務に関する質問だけでなく、キャリアデザインに関する質疑も活発に行われている様子が見られました。皆様から御協力いただいたアンケートでは、「普段あまり聞けない分野の研究についても知ることができて良かった」「産官学連携について興味をもった」など、多数の方からご感想をいただきました。ご講演いただきました公設試や企業の先生方、ならびに参加者の皆様には心より御礼申し上げます。

(関西支部企画幹事一同)



オンライン開催の様子