

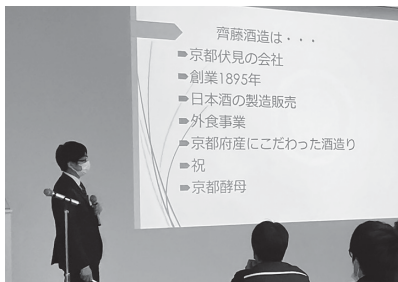


# 【関西支部】 関西地域企業・公設試と 若手研究者/学生の交流ワークショップ —グローバルに活躍する関西地域企業の魅力に迫る！— 報告

2022年12月5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」が京都市産業技術研究所に位置する京都市産業技術研究所にて、対面形式で開催されました。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、各々の企業や公設試がもつ技術や独自の魅力を若手研究者や学生の方々に広く知っていただくことを目的とした行事です。昨年度は同時期にオンライン開催で実施しましたが、今年度は京都市産業技術研究所の山本佳宏様のご尽力もあり、久しぶりに支部行事を対面で開催することができました。昨年度同様に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題のご講演をいただきました。参加者は、学生23名を含む38名でした。

前半は、大阪、奈良、京都の公設試から計3題のご発表でした。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・バイオ分野の取り組みについて、ご講演いただきました。脂肪酸の抗菌活性に関する研究成果や、独自に開発した新技術を基に企業と共同研究、技術支援をした商品化事例を中心に紹介していただきました。続いて、奈良県産業振興総合センターの大橋正孝様には、バイオ・食品グループが奈良八重桜の花から分離した「ナラノヤエザクラ酵母」や、キハダから得られる漢方薬などのエピソードを中心に、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。最後に、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・研究環境の提供や機器利用に関する人材育成講習会など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。また、京都の伝統産業のひとつである清酒を、より高付加価値な商品として売り出しいく戦略についてお話いただきました。

後半は、関西地域の企業から計4題のご発表でした。まず、齊藤酒造株式会社代表取締役社長の齊藤洸様に、日本国内での清酒消費が低下する中で、海外に市場を作り出していく戦略や、その一環として Sparkling SAKE を開発された内容について、ご紹介いただきました。京都発の京都酵母も含めた京都産へのこだわりや、Sparkling SAKE を基に従



齊藤酒造 齊藤洸様



三和澱粉 松岡拓様



明成化学 笠松由芽様



ワケンビーテック 山谷雅和様



企業交流会の様子

来の日本酒シェアとは異なる新しいシェアを開拓する重要性を力強くお話されており、学生の方々にも打ち解けやすい雰囲気を作っていたように感じました。次に、三和澱粉工業株式会社研究開発部食品応用開発室の松岡拓様に、トウモロコシを原料とした澱粉の製造および澱粉に湿熱処理などを加えた物理加工澱粉の特性と食品への応用事例についてご紹介いただきました。また、ご自身の就職活動経験にもとづいて、学生の方々にも大変参考になるエピソードも頂戴しました。続いて、明成化学工業株式会社機能化学品開発部新素材開発グループの笠松由芽様に、エチレンオキサイド誘導体などの化学品や、難燃性や耐油性等を付加した機能性素材（繊維、紙等）を開発する内容についてご紹介いただきました。ご自身が元々生物系の出身ということで、生物工学会関連の学生の方々にも分かりやすくお話いただきました。最後に、ワケンビーテック株式会社の執行役員開発本部部長である山谷雅和様に、農業用微生物（菌根菌由来微生物）の研究開発事例についてご紹介いただきました。筆者らは、これまで装置メーカーのイメージが強い印象を持っていましたが、独自の基礎研究開発にも取り組まれているという内容が斬新でした。

ご講演が終わった後は、若手研究者/学生が4つのグループに分かれ、企業の演者の方々が各グループと順番に交流していく形式で企業交流会が実施されました。交流会では更に詳しい業務内容やざくばらんな社内エピソードも紹介されました。学生の方々からは、具体的な業務に関する質問だけでなく、各企業の経営方針や個人のキャリアデザインに関して質問がありました。昨年度のオンライン開催においてブレイクアウトルームを用いて行った交流会の雰囲気と比較すると、学生の方々がより活発に質疑に参加している印象があり、質疑応答を行いやすい点が対面形式の長所であると改めて認識しました。学生さんのため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)