

### 中部支部による新しい試み

片山 高嶺

中部支部では昨年度より、本多裕之支部長（名大）による新しい試みが打ち出されています。今回のBranch Spiritではそのうちの二つを、通常の支部活動と共にご紹介させていただきます。

**CHUBU支部懇話会** この懇話会は、支部会員間の総合理解および産学官レベル（特に若手研究者間および学生会員間）の交流を活発化させるため、また、中部支部の活動を活性化させるために企画されたもので、工場見学・講演会・懇親会をセットとしております。記念すべき第1回は、太陽化学（株）にご協力頂いて6月22日に開催されました。貸し切りバスにて名大を出発し、計33名が太陽化学（株）南部工場を訪問、食品材料が相互に混入しないように配慮された先進的な工場や、フルーツ工場を見学させて頂きました。次に、太陽化学研究所に移動し、機能性食品の開発の歴史を学ぶと共に研究現場を見学させて頂きました。その後、じばさん三重に移動し、さらに参加者が増えて計38名で講演会が開催されました。まず、ジュネジャ・レカ・ラジャ太陽化学取締役副社長から「太陽化学（株）紹介」（写真）、次に本多支部長から「大豆タンパク質由来機能性ペプチド」、そして西島謙一准教授（名大）から「遺伝子導入ニワトリによる医薬品生産」と題したご講演を頂きました。講演会は楽しい雰囲気でも、多数の質問もあり大いに盛り上がりました。朝からのハードスケジュールではありましたが、講演会後の懇親会にも若手研究者



を中心に27名の参加があり、当初の目的を達成することが出来ました。来年度は静岡での開催を計画中です。是非、ご参加下さい。（本記事および写真は、黒田俊一教授（名大）にご提供頂いた支部活動報告を一部改変して掲載）。

**BB Chubu** BB Chubuは、年2回の発行を目指して創刊されたメールマガジンです。編集委員は、田丸浩准教授（三重大）・堀克敏教授（名大）・本多支部長の3名で、本年4月に第1号が、そして10月に第2号が配信されました（[http://www.sbj.or.jp/branch/branch\\_chubu.html](http://www.sbj.or.jp/branch/branch_chubu.html)）。

内容は、研究紹介・留学体験記・支部行事報告・学会イベント紹介・企業紹介・余話・懸賞付クイズから構成されております。個人的な意見ですが、私のお気に入りには「勝手に企業紹介」です。中部圏内にある企業を文字通り「勝手に」紹介するのですが、これの作成を民間企業に就職希望の学生に手伝ってもらっております。就職となると、学生はどうしても名の知れた有名企業ばかりを意識しがちです。ですが、一般的には知られていないけれども、実はその分野では……という企業はたくさんあり、それを学生自身が発見するというきっかけになって欲しいという願いが込められています。先生方、学生の目に触れるように、是非、プリントアウトした冊子を研究室にさりげなく置いておいてあげて下さい。学会誌と違って堅くありませんし、懸賞クイズもついています（ただし、応募するには会員限定）。この冊子が、学生会員の増加につながることを期待しております。

**支部例会およびミニシンポジウム** 2012年度中部支部例会が、名古屋大で8月2日に開催されました。基調講演として、飯島信司教授（名大）による「動物あるいは昆虫個体を用いた物質生産は微生物や培養細胞を凌駕できるのか」、依頼講演として、高木昌宏教授（北陸先端大）による「細胞模倣リポソームのダイナミクス解析」および田丸浩准教授による「魚類を用いた“ものづくり”バイオ研究」が行われました。また若手講演は、中川明氏（石川県大）による「植物アルカロイドの発酵生産を目指した微生物プラットホームの開発」、Muthukutty Palaniyandi氏（静岡大）による「Expression and purification of HPV 6b L1 virus-like particles and generation of chimeric forms using silkworm expression system」、森田雅宗氏（北陸先端大）による「細胞サイ

ズリボソームにおけるアミロイドβペプチドの膜局在・膜挙動解析」, 依田毅氏(北陸先端大)による「酸化コレステロール含有生体モデル膜およびコレステリック液晶の温度応答ダイナミクス」, 飯嶋益巳氏(名大)による「バイオナノカプセルを用いた生体分子整列化技術によるバイオセンサーの高機能化」, 王ハン輝氏(名大)による「ビーズディスプレイを用いたDNA-糸状菌転写因子間相互作用のハイスループット解析」, およびの牛田泰徳氏(名大)による「臨床・健診データの統計解析・機械学習手法による生活習慣病関連要因の探索」の7題が行われ, 支部幹事による投票の結果, 支部長賞は飯嶋氏と森田氏に贈られました。翌8月3日には, 金沢大において「バイオマス研究の最前線」と題したミニシンポ

ジウムが開催され, 星野一宏准教授(富山大)による「新規エタノール発酵糸状菌を活用した稲わらなどの同時糖化発酵システムの開発」, 中村嘉利教授(徳島大)による「超高温高圧水蒸気を用いたセルロース系バイオマスの総合的有用製品化」, 本多了教授(金沢大)による「光合成微生物による下水処理水を利用したバイオマス生産プロセス」と題した講演が行われました。どちらの会場でも時間が足りないほどに活発な議論が繰り広げられました。

以上, 中部支部における新しい取り組みと従来の活動をあわせて報告させて頂きました。参加して下さった皆様に感謝申し上げますとともに, 次回のご参加をお待ちしております。



## おもしろサイエンス発酵食品の科学

坂本 卓 著 単行本, 192ページ, 1,575円, 日刊工業新聞社

人は年齢を重ねると生まれた土地の味噌汁の味に回帰する傾向があるという。米味噌, 麦味噌, 豆味噌, 白味噌, 赤味噌と, 味噌はその土地の風土が密接にかかわった味覚文化を形作っている。味噌だけではなく一般に発酵食品というものは, 味とともにその土地への郷愁や憧れなど, 複雑な感慨を呼び起こしてくれるものである。発酵食品の世界は身近で, 興味の入り口は数多くあるが, きわめて奥深く, どこへ通じるか見通せない入り組んだ森であるともいえる。

本書はこの複雑な発酵食品の世界を俯瞰する見取図を提供してくれる。発酵食品に興味をもつ読者が気軽に知識を増やせる発酵食品入門である。本書の前半で微生物学, 発酵工学の歴史, 発酵食品の効用などの基礎知識を提供し, 後半で日本や世界で楽しまれている発酵食品の製法を紙面の許す限り数多く紹介している。日本の代表的発酵食品である味噌, しょうゆ, 納豆, なれ鮓, 漬物, また世界の発酵食品として東南アジア, 中国, 韓国, ヨーロッパの伝統的発酵食品や, イヌイット族やエスキモーが作る独特の発酵食品が紹介されている。世界の酒造りについても1章分を設けており, 比較して学ぶことができる。

紹介される発酵食品の種類は非常に多く, そのため一つひとつの発酵食品の記述は簡潔で, 専門的に学びたい読者には物足りないかもしれないが, 語りつくせない発酵食品の魅力や奥行きに気づかせ, 読後により詳しく知りたいという知識欲を掻き立ててくれる書である。

(羽衣国際大学 池 晶子)