



## 2012年 生物工学功労賞 受賞

### 受賞にあたって

大関株式会社 総合研究所参与 広常 正人



創立90周年記念式典におきまして、生物工学功労賞を受賞させて戴き、身に余る光栄に存じておりますと同時に、私より学会運営にもっと貢献された諸先輩、諸先生方が居られるのにと、大いに恐縮している次第です。功労賞にご推薦・ご支援を頂きました、原島会長をはじめ関係各位に深く感謝いたします。また、私の学会活動を終始バックアップして頂きました、大関株式会社の総合研究所ならびに製造部の皆様方に心から御礼申し上げます。

私は2004年(平成16年度)から現在まで8年間に亘り、関西支部委員として支部活動のお手伝いをさせて戴いており、2010年からの2年間は田中関西支部長の下で副支部長、現在は関西支部監事を務めております。この間、2007年の第90回および2012年の第100回醸酵学懇話会を大関株式会社本社工場で開催させて戴きました。この醸酵学懇話会は、発酵学ならびに関連する諸問題について懇談し知識の交換を図るため、主に関西地区で造りやビール醸造を行っている会社を会場にして講演会、工場見学そして懇親会を年に2回のペースで行ってまいりました。醸酵学懇話会は1961年に第1回が開催され、1995年以降は関西支部が主催していますが、昨年100回目の節目を大関株式会社で無事、執り行う事ができました。昨年の醸酵学懇話会の懇親会では100回記念祝賀会として、第9代会長の永井史朗先生、第12代会長の吉田敏臣先生、第14代会長の新名敦彦先生、現会長の原島俊先生による鏡開きが行われました。

また私は2005年からは本部の評議員、2011年からは代議員として学会事業に携わり、特に2010年からは創立90周年記念事業募金委員として原島実行委員長、川面募金委員長のご指示により主に清酒業界の募金取り纏めを仰せつかっております。お蔭様で当初の目標に近い額を達成する事ができ、90周年記念大会も盛大に執り行われました。経済情勢が厳しい折にも係わりませず、記念事業募金にご協力頂きました業界の皆様へ厚く御礼

申し上げます。

清酒業界は、長引く不況と飲酒人口の減少や酒類のカテゴリ多様化により長期低迷傾向にあります。こういう時期こそ本学会の目的でもある産学官連携、90周年からの目標の一つ「学から産へ」を推進して、新しい分野に取り組む必要があると考えております。私共は1993年に「バイオリクターによる清酒の連続醸造法の開発」で本会の技術賞を受賞しましたが、この研究の過程では当時、私の母校である広島大学に居られた第9代会長の永井先生と90周年記念大会実行委員長の大竹先生のご指導を仰ぎました。2002年に総合研究所長に就任以後、清酒に含まれる特長成分である $\alpha$ -エチルグルコシド( $\alpha$ -EG)の機能性を探索する研究でも、大竹先生や当時、大阪大学の太政先生のご指導を受けました。この $\alpha$ -EGは、独立行政法人酒類総合研究所との共同研究により、化粧品原料として有用であるだけでなく、機能性食品素材としての可能性も見いだされました。また当時、永井先生が所長をされていたヤエガキ醸酵技研(株)と共同で、酒粕由来の難消化性タンパク質の開発を検討し、健康食品素材としてのレジスタントプロテインの開発に成功しました。最近では、関西大学の片倉先生、河原先生との共同で、酒粕由来の乳化剤の開発に取り組んでおります。私共は以上のような産学官連携により、清酒の有効成分の化粧品素材や健康食品素材への展開、発酵により酒粕をはじめとする醸造副産物の付加価値を高めた素材の開発を行ってまいりました。さらなる発展のためには、これからは個々の企業だけでなく業界全体としての産学官連携を推し進めてこそ、我々の業界も「国内からアジアへ、そして世界へ」を実現できると考えます。

私はまだまだ現役のつもりですので、今後とも微力ながら業界と学会の発展のために「シニアから若手へ」貢献して参りたいと存じます。この度は過分な賞を頂き、誠にありがとうございました。重ねて厚く御礼申し上げます。