



関西支部 1/27 「第106回醱酵学懇話会」報告

底冷えの残る2015年1月27日、黄桜株式会社にて日本生物工学会関西支部主催の第106回醱酵学懇話会が開催されました。当日は学生20名を含むおよそ80名の方にご参加いただきました。この場をお借りして会場を快くご提供いただいた黄桜株式会社の皆様、演者の先生方、参加者の皆様、ならびに、関係者各位に御礼申し上げます。

今回の醱酵学懇話会では3名の先生方からの講演をいただきました。まず、龍谷大学の島純先生に「食の循環の健全化に向けた微生物科学研究」について、ご講演いただきました。食品ロスや食品廃棄物の問題が顕在化しているという観点から、酵母を利用して廃棄物を再資源化していく試みについてご解説いただきました。ストレス耐性に優れた産業酵母の有用性をご紹介いただき、有機酸耐性酵母を活用した発酵プロセスの開発、担子菌酵母による油脂生産技術、デンプン分解能を有する酵母を利用したエタノール生産技術など、最新の知見も織り交ぜての講演は大変興味深い内容でした。

次に、大阪大学生物工学国際交流センターの木下浩先生に「糸状菌の生理活性物質生産に関する研究」という演題でご講演いただきました。生理活性物質の探索研究について、ロバスタチンやパクリタキセルの単離などこれまでの研究の歴史にふれ、糸状菌を用いた最近の研究動向についてもご解説いただきました。生合成遺伝子の同定や、麹菌を用いた異種生産系の構築に関する研究をご紹介いただき、時間や労力を要する研究過程におけるアッセイ系の重要性について、深く学ぶことができました。また、生理活性物質の生合成機構の解析や、高生産系の構築に関する話題もご提供いただきました。

最後に、黄桜株式会社の北岡篤士先生に「山廃酒母の安定製造と酒質の多様化について」という演題でご講演いただきました。ご講演では、山廃酒母の独特な製造方法について大変分かりやすくご解説いただき、速醸にはない味わいが生み出される理由について学ぶことができました。硝酸還元菌、球状乳酸菌、桿状乳酸菌、そして清酒酵母のポピュレーションがドミノのように入れ替っていく製造工程について大変興味深く拝聴しました。また、微生物の使い分けで酒質を差別化できるとのことで、デザインブルな日本酒の可能性を感じました。本講演を通して、聴講者の日本酒への親しみが益々深まったのではないかと思います。

その後、工場見学をさせていただき、ボトリングの工程をとっても分かりやすくご説明いただきました。締めくくりの懇親会では、日本酒の他にも清酒酵母仕立てのビールなどを堪能し、いつものように賑やかな交流の場となりました。今後も、本懇話会を世代間あるいは産学間での活発な議論の場としてご活用いただけましたら幸いです。次回、第107回醱酵学懇話会は8月を予定しております。多数のご参加をお待ち申し上げます。

(関西支部庶務幹事 蓮沼 誠久)



龍谷大学 島 純先生



大阪大学 木下 浩先生



黄桜株式会社
北岡篤士先生



講演会の会場風景



工場見学の風景



懇親会の様子 (五味先生から
ご挨拶いただきました)