



## 関西支部 8/20「第107回醗酵学懇話会」報告

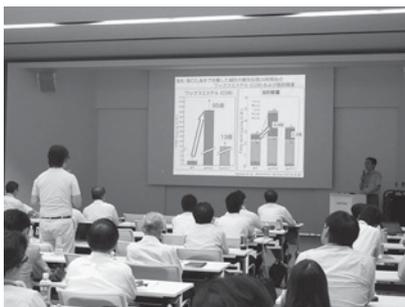
2015年8月20日、京都府相楽郡精華町の関西文化学術研究都市（けいはんな学研都市）に今年7月に開所したサントリーホールディングス株式会社の新研究所（サントリーワールドリサーチセンター）にて、日本生物工学会関西支部主催の「第107回醗酵学懇話会」が開催されました。当日は学生16名を含む67名の方にご参加いただきました。この場をお借りして新しい研究所を会場として快くご提供いただきましたサントリーグローバルイノベーションセンター株式会社の皆様、講師の先生方、参加者の皆様、ならびに関係各位にお礼申し上げます。

講演会では、高木博史支部長による挨拶の後、大津巖生先生（奈良先端科学技術大学院大学）に「意外と知らない硫黄同化を最大限に利用した有用物質生産」という演題で、大腸菌における硫黄の選択的利用機構を活用したアミノ酸（システイン、エルゴチオネイン）の発酵生産について最新の情報を提供いただき、硫黄バランスで健康チェック可能なシステムに関する今後の展望についても講演いただきました。次に、乾将行先生（地球環境産業技術研究機構）に「増殖非依存型バイオプロセスによるバイオ燃料・グリーン化学品生産」という演題で、工業微生物コリネ型細菌が持つ、還元条件下で増殖は抑制されるものの代謝機能は維持され、糖源から有用物質を効率よく生成するという“増殖非依存型バイオプロセス”を紹介いただき、当該バイオプロセスを用いた各種バイオリファイナリー製品の生産技術開発の現状と今後の展望について講演いただきました。また、田茂井政宏先生（近畿大学農学部）には「光合成機能を向上させた形質転換植物による代謝・形態形成制御機構の解明」という演題で講演いただきました。光合成炭素代謝に関連した酵素遺伝子を導入した形質転換植物を用いて、光合成能およびソース・シンク器官の炭素代謝、さらには窒素代謝、形態形成などに及ぼす影響を検討し、光合成増大および生育促進に関連する因子を網羅的に解析した結果について紹介いただきました。最後に松井宏夫先生（サントリーグローバルイノベーションセンター(株)）に「ホップ品質に影響を及ぼす栽培要因の制御」という演題で、ビールの苦味・香り・コクを大きく左右するホップの品質について講演いただきました。ホップ品質にはさまざまな要因が影響しますが、その中で株齢や栽培方法などの作業要因がホップ品質に及ぼす影響について丁寧に紹介いただきました。すべての講演で、フロアとの議論も活発に行われ、大変有意義な講演会となりました。

その後は、サントリーワールドリサーチセンターのすぐ横に立地する国立国会図書館関西館を見学させていただきました。関西館は、増えつづける蔵書を東京本館（半蔵門）と分担して保存するとともに、コンピュータ技術の発達にともなう情報通信の発展に対応する情報発信、非来館型サービスに特化した図書館として、2002年に関西文化学術研究都市に建設されました。国内の博士論文は関西館に移管されています。締めくくりの懇親会では、五味勝也会長の乾杯のご発声のもと、講師の先生方を交え、参加者一同、楽しいひと時を過ごしました。

今後も醗酵学懇話会を、世代・分野を超えた活発な議論の場としてご活用いただければと思います。次回、「第108回醗酵学懇話会」は、2016年2月10日（水）白鶴酒造株式会社にて開催予定です。皆様是非ご参加ください。

（関西支部庶務幹事 加藤 晃）



講演会の会場風景



懇親会風景



サントリー研究所外観