



## ◇第7回生物工学産学技術研究会 開催報告◇

産学連携委員会

日本生物工学会産学連携委員会は、新たな交流の場を提供し、双方向コミュニケーションによる産学の連携強化、人材育成、双方のニーズ把握などを図るべく、産学連携活動を推進しており、その取組みの一環として、産業界ならではの「ものづくり」の実用化技術、商品化技術を紹介する生物工学産学技術研究会を企画・運営しております。

第7回目となる生物工学産学技術研究会は、国際的評価の高まる日本のワイン、日本の競争力の源泉である食品加工技術、そしてニーズの高まる機能性食品について、広範にわたる産業界ならではの「ものづくり」に対するチャレンジや商業化技術の最前線をテーマに企画し、12月9日（水）に東京都恵比寿にあるカルピス（株）本社ビル（現アサヒグループ食品（株）本社ビル）において、開催いたしました。今回は、2年ぶりの関東での開催ということもあり、また天候にも恵まれ、学生の方56名を含む、合計116名の方々にご参加いただきました。研究会の冒頭、川面克行副会長にご挨拶いただき、引き続き、3人の産業界の講師の方から各50分間、ご講演いただき、質疑の時間として10分を予定しておりましたが、会場との間で予定時間を超える活発な質疑応答がありました。

### ◆「ワイン造りのグローバルスタンダードと未来の日本ワインへの戦略」

（メルシャン（株）SCM本部 シャトメルシャン製造部長 チーフ・ワインメーカー）安蔵 光弘  
明治時代からの日本のワイン、甲州ブドウの歴史について詳細に解説いただいた後、甲州きいろ香の成分、その成分を最大化する実用技術について紹介いただきました。さらには、日本ワインならではの味わいや和食との相性など、味覚と臭気に関わる最新技術や官能評価に関する話題を提供いただきました。最後に高コスト構造にある日本のワイン産業への課題提言など、俯瞰的視点での将来戦略の考えをお話いただきました。

### ◆「食品の凍結・保管装置と食肉加工ロボットの実用化技術」

（（株）前川製作所 取締役 技術研究所 所長）町田 明登  
前川製作所の冷熱、圧縮、ロボット技術を中心とした事業概要について説明いただいた後、食品業界において広く実用技術として普及している凍結の原理、そして食品の形態を考慮した高品質凍結技術に関するお話を分かりやすく説明いただきました。さらには近年温室効果ガス削減に関連する技術など、今後の食品業界の関心の高い話題提供をいただきました。

### ◆「カルピスの開発とその後の技術展開」

（カルピス（株）理事 研究戦略部 部長）山本 直之  
今や国民的飲料と知られる「カルピス」の生みの親である三島海雲の物語について、情景が浮かぶようにお話いただきました。また、カルピスのスターター菌をはじめとする製法に関するお話、さらには近年、その独特の風味に関連した生理機能や発酵工程で生産された代謝産物によるさまざまな保健効果についても具体的なデータを示し、科学的に紹介いただきました。

参加された方々にアンケートにお答えいただいたところ（回答者数98）、今回の企画内容に対しては満足58%、やや満足42%という、すべての方から満足の回答をいただきました。また、次回以降に取り上げて欲しいテーマとしては、微生物発酵技術、食品のおいしさ科学、機能性食品の開発・健康栄養素材が従来通り多く、続いてバイオエネルギー技術に参加者の関心が高いことがわかりました。いただきました結果は、次回以降の企画内容に反映していきたいと考えております。

講演会終了後に開催された懇親会には、産業界、公的機関、学生を含め約80名の方々に参加いただきました。会場には人が溢れ、講演者の安蔵様よりお話いただいたワインを提供いただき、活気溢れる産学連携の交流の場になりました。学生の方からは、企業の方と打ち解けた中で色んな話ができてとても有意義、参加してとてもよかった、とのありがたい意見をいただきました。

最後になりますが、第7回生物工学産学技術研究会の開催に際しては、講演会・懇親会の会場設営・準備など、カルピス（株）ならびにアサヒグループホールディングス（株）の多くの所員の方々に大変お世話になりましたことをここに報告させていただきます。