本部だより

第10回　生物工学　産学技術研究会

第10回生物工学産学技術研究会を宮崎県都城市の霧島酒造株式会社・霧島ファクトリーガーデンにて開催いたします．今回は，九州を代表する企業から，健康機能が注目されている乳酸菌研究と実用化技術，焼酎事業を起点とする6次産業化へのチャレンジや製造技術の最前線について，ご紹介いただきます．併せて，「西郷どん」の時代考証で知られる原口泉先生より飲酒文化についての基調講演をいただきます．また，講演会に先立ち，霧島酒造（株）志比田増設工場の見学会も企画いたしました．多数の方々のご参加をお待ち申し上げます．

日　時　2017年11月24日（金）14：00～18：50
場　所　霧島酒造株式会社・霧島ファクトリーガーデン・霧の蔵ホール
（都城市志比田町5480番地）（http://www.kirishima-fg.jp/）

プログラム

12：30～13：30　**見学会**（希望者のみ）　霧島酒造（株）志比田増設工場　霧の蔵ブルワリー前集合（同上）

13：30　受付開始

14：00　開会あいさつ　（日本生物工学会会長）**木野　邦器**

14：10～15：00　**「モンゴル由来乳酸菌の可能性について」**
（南日本酪農協同株式会社　商品開発部　次長）**竹下　正彦**

モンゴルには西洋とは違った遊牧を基本とした独自の乳文化が発達しており，そこでは各家庭（ゲル）で伝統的な乳製品が作られている．一方，プロバイオティクスとは抗生物質（アンチバイオティクス）に対する造語で，イギリスの微生物生態学者フラー博士（1989年）が「腸管常在細菌叢バランスを改善することにより動物に有益な効果をもたらす生きた微生物」と定義されている．本講演ではモンゴル伝統的乳製品から分離した乳酸菌のプロバイオティクス性およびさまざまな機能性に関する研究などを紹介する．

15：00～15：10　休　憩

15：10～16：00　**「地域に根ざした焼酎製造～その開発～」**
（霧島酒造株式会社　研究開発部　醸造原料研究係主任）**藤田　剛嗣**

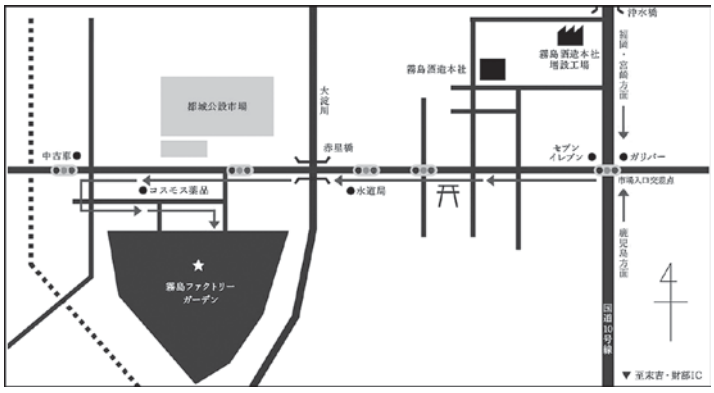
本格焼酎は，清酒と同様に日本固有の酒類であり，古くから日本になじみのある原料を用いています．鹿児島・宮崎で生産される芋焼酎の主原料はサツマイモであり，生食用は全国で生産されているのに対し，デンプン・アルコール用の多くが南九州地域で生産され，地域農業と密接に関連しています．弊社においても，行政機関と連携し6次産業化を推進しており，サツマイモ全体の生産量が漸減する中，第3次焼酎ブーム以降，焼酎用サツマイモの生産量は約2.6倍に増加しています．今回は，サツマイモを使った商品開発，また，地域農業への貢献について紹介したい．

《基調講演》

16：00～17：00　**「西郷どんにみる飲酒文化」**　（志學館大学教授　鹿児島県立図書館長）**原口　　泉**

西郷隆盛，島津斉彬，大久保利通，小松帯刀，桂久武ら薩摩藩幹部や志士たちにとって，お酒を酌み交わす宴会の席は政治的に重要な舞台でした．“のんかた”からいかに明治維新が進められたのか，飲酒文化論としてお話しします．

17：00　閉会あいさつ　（日本生物工学会副会長）**川面　克行**

17：20～18：50　懇親会

参 加 費　講演会・見学会：無料
懇親会：一般3,000円（税込），学生1,000円（税込）※当日，会場受付にてお支払いください．
定　　員　100名（定員になり次第締め切ります）
申込方法　参加を希望される方は申込みフォーム（http://www.sbj.or.jp/form/sangaku_20171124.html）からお申し込みください．
申込締切日　11月17日（金）
問合せ先　日本生物工学会事務局
TEL.06-6876-2731　E-mail: info@sbj.or.jp
※詳細は学会HP（http://www.sbj.or.jp/event/event_sangaku_20171124.html）でご確認ください．