



関西地域企業・公設試と 若手研究者/学生の交流ワークショップ ーグローバルに活躍する関西地域企業の魅力に迫る！ー

主催：日本生物工学会関西支部

関西地域企業と公設試験研究機関の研究・開発業務内容をご講演いただき、地域のみならず国内外の産業を支えるコア技術や独自の魅力を産学官の若手研究者/学生の方々に広く知っていただくことを目的としています。また、これから就職を考える学生さんには、これら企業・研究機関の情報に触れ、働き方とやりがいの多様性を知る機会になるはずです。また、ブレイクアウトルームを用いた企業・公設試別交流会の場を通して、学会などでは難しい企業・研究機関の方との交流を深めていただければと考えております。なお、関西支部の企画ですが、日本全国の若手研究者/学生からの参加を歓迎します。奮ってご参加ください。

日 時 2021年12月15日(水) 13:00~16:30

開催方法 WEB配信 (Zoomによるオンラインライブ配信)

プログラム、機関の概要または講演内容

12:45~ Zoom入室開始

13:00~13:05 開会の辞 (関西支部支部長・大阪大学大学院工学研究科) **大政 健史**

13:05~13:50 公設試験研究機関の業務の紹介 (各15分)

- ・ **永尾 寿浩** (地方独立行政法人大阪産業技術研究所 森之宮センター 生物・生活材料研究部)
糖質、脂質、蛋白質、バイオマス、微生物、遺伝子に関連する研究を通じて企業の商品化を支援しています。
- ・ **山本 佳宏** (地方独立行政法人京都市産業技術研究所 経営企画室 研究戦略リーダー兼京都バイオ計測センター)
中小企業等の産業技術振興を目的としたバイオ関連分野における産学官連携事業について紹介します。
- ・ **大橋 正孝** (奈良県産業振興総合センター 産業技術研究部 バイオ・食品グループ)
奈良県オリジナルな発酵食品・加工食品の開発をめざして、企業の商品化を支援しています。

13:50~14:00 休憩

14:00~15:20 企業の事業の紹介 (各20分)

- ・ **西原 紗彩** (奥野製薬工業株式会社 総合技術研究部 第十一研究室)
「小麦ペプチド」による食品のコク味、塩味、スパイシー感の向上効果とそのメカニズムについて講演します。
- ・ **深谷 拓己** (サラヤ株式会社 バイオケミカル研究所)
当社自然派製品を例に、持続可能な製品開発と環境に対する取り組みについて講演します。
- ・ **中島 瞳** (Noster株式会社 R&D本部)
有用微生物(乳酸菌、腸内細菌等)を活用した医薬品の開発、食品の開発の取組みについてご紹介致します。
- ・ **山下 和彦** (ヤエガキ醗酵技研株式会社)
「伝統産業におけるイノベーションの必要性」酒造りで培った伝統の「発酵技術」を駆使してオリジナル性の高い色素や機能性食品の研究開発について。

15:20~15:25 企業・公設試別交流会の案内・注意事項

15：25～15：35 休憩

15：35～16：35 企業・公設試別交流会

複数のブレイクアウトルームに分かれ、講演者は個別にブレイクアウトルームに入り、若手研究者/学生の方々は、自由にブレイクアウトルームを行き来していただき、講演者の方を囲んで交流を深めていただきます。若手研究者/学生の方々は、各企業・研究機関の研究・開発業務内容についてだけでなく、これから先の就職の事も考えながら、遠慮することなく積極的に質問をしてください。

*ブレイクアウトルームは17：00頃まで開けておく予定です。

参加費 無料

申込方法 氏名、一般・学生の別、会員・非会員の別、紹介者（非会員の場合のみ）、所属、連絡先（TEL、E-mail）を明記して、WEBサイト（https://www.sbj.or.jp/event/kansai_workshop_20211215.html）よりお申し込みください。

定員 80名

申込締切日 2021年12月8日（水）（※ただし定員に達し次第締め切らせていただきます）

問合せ先 日本生物工学会関西支部企画委員（大阪市立大学）尾島 由紘

TEL. 06-6605-2163 E-mail: ojima@osaka-cu.ac.jp