

2014 年度産学官学術交流委員会フォーラム

2014 年度産学官学術交流委員会フォーラムを産学官学術交流委員会・さんわか共同企画として、下記の要領で開催します。第 5 部の技術交流会はミキサーと合同で開催し、参加者の皆様の交流の機会としています。皆様奮ってご参加ください。

主催：日本農芸化学会「産学官学術交流委員会」, 「産学官若手交流会（通称：さんわか）」

日時：2014 年 3 月 29 日（土）13 時 30 分開始

会場：明治大学生田キャンパス中央校舎 6 階メディアホールおよび食堂館

■第 1 部 第 1 1 回農芸化学研究企画賞受賞者研究企画発表会（中央校舎 6 階メディアホール）

13:30～13:35 「放線菌二次代謝物の生産を増強する小分子バイオメディエーターの開発」

高橋 俊二 氏（(独) 理化学研究所・環境資源科学研究センター）

13:35～13:40 「生食用赤果肉リンゴ原因遺伝子の機能解析と育種の効率化」

松本 省吾 氏（名古屋大学・大学院生命農学研究科）

13:40～13:45 「巨大褐藻類を原料とする有用バルクケミカル発酵生産技術の開発」

河井 重幸 氏（京都大学・大学院農学研究科）

第 9 回農芸化学研究企画賞受賞者最終報告会（中央校舎 6 階メディアホール）

13:45～14:00 「mRNA 成熟阻害活性を指標とする抗ガン化合物の探索と産業利用」

増田 誠司 氏（京都大学・大学院生命科学研究所）

14:00～14:15 「ソバを原料とする降圧食品の開発と降圧メカニズムの解明」

中村 浩蔵 氏（信州大学・農学部）

14:15～14:30 「セルロソーム生産菌ゲノム情報を活用した CBP 型バイオ燃料生産微生物の創製」

田丸 浩 氏（三重大学・大学院生物資源学研究所）

■特別講演 イグ・ノーベル賞受賞記念特別講演（中央校舎 6 階メディアホール）

『産学官連携』は、実学としての農芸化学を支える重要なキーワードのひとつです。本会会員の皆様におかれましてはご承知のとおり、2013 年度には農芸化学会名誉会員の熊谷英彦先生および同会員の今井真介先生らのグループにより実施された産学共同研究の成果に対して、国際的認知度も高い学術賞であるイグ・ノーベル賞が授与されるとの大変喜ばしい報せがございました。そこで今回の産学官学術交流委員会フォーラムでは、両先生方より、受賞対象となった研究成果ならびにイグ・ノーベル賞授賞式の様子をご紹介いただきたく本特別講演を企画するに至りました。

14:35～15:40

1. 「催涙因子合成酵素・発見のきっかけからその後の展開」

今井 真介 氏¹、柘植 信昭 氏¹、永留 佳明 氏¹、朝武 宗明 氏²（¹ハウス食品グループ本社株式会社、²ハウスウェルネスフーズ株式会社）

2. 「イグ・ノーベル賞をもらって」

熊谷 英彦 氏（石川県立大学）

■第 2 部 第 1 0 回農芸化学研究企画賞中間報告（中央校舎 6 階メディアホール）

15:40～16:10 ※第 3 部と併せてポスターディスカッションを行います。

1. 「高機能食品成分を用いた脳老化の予防と改善に関する研究」

久恒 辰博 氏（東京大学・大学院新領域創成科学研究科）

2. 「メタン発酵プロセスに用いる高熱性細菌の探索と応用」

中島 琢自 氏（北里大学・感染制御研究機構）

3. 「ヘスペリジンの機能性に注目したかんきつ類の高度利用と地域活性化」

田丸 静香 氏（長崎県立大学・看護栄養学部）

■第 3 部 ポスターディスカッション 産・学・官の輪（中央校舎 6 階メディアホール）

今年度は、「産・学・官の輪」をタイトルとし、産学官連携研究 9 例を紹介します。研究シーズの発

掘から実用化に向けた開発含めて、研究の着眼点や戦略などについて、幅広い研究者、特に若手研究者が自由に意見交換できる場を設けたいと考えています。

15:40~16:10 ※第2部と併せて行います。

1. 「1073R-1 乳酸菌で発酵したヨーグルトの摂取がインフルエンザ特異的抗体価に与える影響」
牧野 聖也¹、池上 秀二¹、狩野 宏¹、浅見 幸夫¹、伊藤 裕之¹、鈴木 良雄²、河合 祥雄²、澤木 啓祐³、長岡 功⁴、竹田 和由⁵、奥村 康⁵ (1株式会社 明治食機能科学研、2順天堂大院スポーツ健康科学、3順天堂大スポーツ健康科学、4順天堂大院医学、5順天堂大医)
2. 「天然物による植物化学調節剤の開発」
松浦 英幸 (北海道大学大学院農学院)
3. 「タンパク質を触媒とした太陽電池用酸化物半導体ナノ素材の合成」
井之上 一平¹、石河 泰明²、山下 一郎²、浦岡 行治^{2,3}、安枝 寿¹ (1味の素・イノベーション研、2奈良先端大・物質、3JST-CREST)
4. 「フコキサンチン素材の機能性と応用」
宮下 和夫 (北海道大学大学院水産科学研究院)
5. 「タンパク質検出用 UV 励起蛍光染色試薬の開発と製品化」
高木 信幸¹、鈴木 祥夫² (1関東化学株式会社、2産業技術総合研究所)
6. 「Quercetin glucosides reduced visceral fat mass in healthy obese human」
渡辺 斉志 (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イノベーション創発部)
7. 「メタボリックプロファイリングによるしょうゆ旨味成分の探索」
志賀 一樹^{1,2}、山本 慎也¹、中島 文子²、小玉 侑加子²、今村 美穂²、内田 理一郎²、小幡 明雄²、馬場 健史¹、福崎 英一郎¹ (1大阪大学大学院工学研究科、2キッコーマン研究開発本部)
8. 「シチコリン摂取が健常女性の注意力に及ぼす影響」
中崎 瑛里 (協和発酵バイオ株式会社 ヘルスケア商品開発センター)
9. 「産学官連携を基盤とした清酒・アイスクリーム・飲む酢の開発と大学ブランド「華名城 (はなのしろ)」の創成」
喜多 あいり¹、水澤 千鶴¹、岡本 亜憂美¹、三井 俊²、伊藤 彰敏²、山本 晃司²、安田 庄子²、北本 則行²、原田 晃宏³、芳賀 祐司⁴、三井 哲司⁵、志水 元亨¹、芳賀 聖一¹、加藤 雅士¹ (1名城大学農学部、2あいち産業科学技術総合センター、3原田酒造(合)、4アイスクリーム工房ついんスター、5(株)三井酢店)

■第4部 シンポジウム「実用化が見えてきた 産学官で挑む バイオマス研究最前線」(中央校舎6階メディアホール)

「農芸化学」は、実学として発展してきた学問です。しかしながら、数多くの研究が行われている一方で製品化、実用化にまで辿り着く研究はごく一部に限られています。このため、実学としての農芸化学の真のあり方が今問われています。本シンポジウムでは、農芸化学の重要なアウトプットのひとつであるバイオマス利用の分野にフォーカスし、同分野を牽引する先生方に、バイオマス利用研究の今、そして未来をこれまでの研究、開発事例を交えつつご紹介頂きます。

16:10~18:15

1. 「地域から糖液が溢れる未来のための稲わら変換技術「CaCCO プロセス」開発」
徳安 健 氏、池 正和 氏 (農研機構・食品総合研究所食品素材科学研究領域)
2. 「バイオマス糖化酵素の開発とバイオエタノール生産の現状」
眞野 弘範 氏、高木 忍 氏 (ノボザイムジャパン 株式会社)
3. 「実バイオマスからのエタノール、バイオ化学品の一貫生産への挑戦」
蓮沼 誠久氏¹、荻野 千秋 氏²、近藤 昭彦 氏² (1神戸大学自然科学系先端融合研究環重点領域部、2神戸大学大学院工学研究科)

■第5部 技術交流会 (食堂館)

18:30~20:00

※第5部はミキサーと合同開催となっております。なお、第2部及び第3部のポスターを移動して引き続きディスカッションを行って頂けます。皆様奮ってご参加ください。