



令和 5 年 10 月 25 日

## 寄付講座『微生物インダストリー講座』シンポジウムを開催

### ◆発表のポイント

- ・2023年11月10日（金）に寄付講座「微生物インダストリー講座」主催のシンポジウム「SDGs時代の『麹菌×固体培養』を活かした新たなものづくりー発酵食品からアップサイクルまでー」を開催します。（会場：おかやま未来ホール、開催：ハイブリッド開催）
- ・微生物インダストリー講座が研究を行っている「麹菌固体培養技術」のもつSDGs時代の新たなものづくりの可能性について、未利用資源のアップサイクルを達成できるフードテックという観点から講演と総合討論を行います。

- ・「微生物インダストリー講座」は、昨年度、開設記念シンポジウム「麹を活かしたものづくり - 固体培養が生み出す発酵のイノベーション」を開催し、固体培養とその将来についての講演とパネルディスカッションを通じて、近年の健康意識の高まりから注目を浴びている発酵・麹に関する理解を深めました。
- ・今年度は現在注目を浴びているSDGs時代の新たなものづくりや未利用資源のアップサイクルを目指す取り組みについて、固体培養を切り口に討論を行う第2回シンポジウムを開催し、講演と総合討論を通じて、麹菌の固体培養についての理解を深めます。

### ◆研究者からのひとこと

日本で古来より培われてきた「麹づくり」に用いられている固体培養技術を用いて、アップサイクルな新素材開発や素材の産業利用への可能性を追求します。



神崎教授



深野助教

### ■発表内容

講座では微生物の力を産業利用する可能性を科学的に追及するため、岡山県工業技術センターや種麴メーカーなどと産学官研究コンソーシアムを構築し、さらに地域の企業と共同で固体培養を中心とした微生物の力を活用した未利用資源の新規利用の探索を行っています。

我々が固体培養に用いる素材として着目しているのは、食品副産物や農業廃棄物といった未利用資源です。固体培養を行うことで酵素・一次代謝産物・二次代謝産物などの機能性成分が豊富に生産され、新たな機能性素材として活用することができます。固体培養技術は未利用資源のアップサイクルを達成できるフードテックと考え、講師・パネラーとディスカッションを行う予定です。



## PRESS RELEASE

### ■補足・用語説明

アップサイクル：未利用資源や廃棄物に新たな付加価値を持たせることで、新しい製品として生まれ変わらせること。

フードテック：最新のテクノロジーを駆使して問題を解決し、新しい形で食品を開発する技術。

### ■シンポジウム概要

1. 名 称 「SDGs時代の『麹菌×固体培養』を活かした新たなものづくり  
ー発酵食品からアップサイクルまでー」
2. 日 時 2023年11月10日（金）13：00～16：30
3. 場 所 おかやま未来ホール（岡山市北区下石井1-2-1 イオンモール岡山5F）
4. 対象者 麹菌の固体培養や固体培養を用いたアップサイクルにご興味のある方
5. 定 員 400人（対面で参加可能な人数、オンラインとのハイブリッド開催）
6. 申込方法 参加日無料・要事前登録、詳細はチラシを参照ください
7. プログラム

#### 【開会挨拶】

那須 保友 岡山大学 学長

藤原 加奈 株式会社フジワラテクノアート 代表取締役副社長

#### 【講演】

「発酵×アップサイクル：フードテックによる持続可能なイノベーション」

川野 茉莉子 株式会社東レ経営研究所 産業経済調査部シニアアナリスト

「麹菌群のゲノム研究と日本酒醸造のDX化への新展開」

岩下 和裕 独立行政法人酒類総合研究所成分解析研究部門長

広島大学統合生命科学研究科生物工学プログラム客員教授

「日本伝統甘味飲料麹甘酒の魅力-麹菌の食品機能の可能性-」

倉橋 敦 八海醸造株式会社取締役製造部長

【総合討論】「SDGs時代の『麹菌×固体培養』を活かした新たなものづくり」

パネリスト：川野 茉莉子 株式会社東レ経営研究所シニアアナリスト

岩下 和裕 独立行政法人酒類総合研究所部門長

広島大学統合生命科学研究科客員教授

倉橋 敦 八海醸造株式会社取締役製造部長

山下 秀行 株式会社樋口松之助商店取締役研究室長

杉本 利和 株式会社ファーマンステーション CTO

狩山 昌弘 株式会社フジワラテクノアート専務取締役

コーディネーター：神崎 浩 岡山大学微生物インダストリー講座教授

#### 【閉会挨拶】

鶴田 健二 岡山大学大学院環境生命自然科学研究科長



<お問い合わせ>

岡山大学 学術研究院環境生命自然科学学域（農）

教授 神崎 浩、助教 深野 夏暉

（電話番号）086-251-8297 （FAX）086-251-8388

（URL） <https://ou-m-industry.jp/>



岡山大学は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



# SDGs時代の 『麹菌×固体培養』 を活かした新たなものづくり

発酵食品  
から  
アップサイクル  
まで



シンポジウムでは、健康意識の高まりから関心が向けられている発酵・麹(固体培養)及び、SDGsの観点から注目を浴びているアップサイクルの取り組みに関して、3名の講師による講演と総合討論を通じて、未来の新たなものづくりについて意見交換を行い理解を深める。

2023 **11/10** (金)

〈時間〉13:00~16:30 (12:15開場)

〈場所〉おかやま未来ホール

イオンモール岡山5F

開会挨拶

那須 保友 岡山大学 学長  
藤原 加奈 株式会社フジワラテクノアート 代表取締役副社長

講演

「発酵×アップサイクル：  
フードテックによる持続可能なイノベーション」

川野 茉莉子  
株式会社東レ経営研究所  
産業経済調査部 シニアアナリスト

「麹菌群のゲノム研究と  
日本酒醸造のDX化への新展開」

岩下 和裕  
独立行政法人酒類総合研究所 成分解析研究部門 部門長  
広島大学統合生命科学研究科 生物学プログラム 客員教授

「日本伝統甘味飲料麹甘酒の魅力  
-麹菌の食品機能の可能性-」

倉橋 敦  
八海醸造株式会社 取締役製造部長



写真:酒類研提供

閉会挨拶

鶴田 健二 岡山大学 環境生命自然科学研究科長

〈お問い合わせ〉

国立大学法人岡山大学微生物インダストリー講座 神崎 (hkanzaki@okayama-u.ac.jp) / 深野 (nfukano@okayama-u.ac.jp)

参加申込はこちら

- 参加費無料
- 事前登録制
- 会場&オンラインのハイブリッド開催



<https://forms.gle/VWTQ65r11N3segDY9>

総合討論

「SDGs時代の『麹菌×固体培養』を  
活かした新たなものづくり」

【パネリスト】

川野 茉莉子  
株式会社東レ経営研究所 シニアアナリスト

岩下 和裕  
独立行政法人酒類総合研究所 部門長  
広島大学統合生命科学研究科 客員教授

倉橋 敦  
八海醸造株式会社 取締役製造部長

山下 秀行  
株式会社樋口松之助商店 取締役研究室長

杉本 利和  
株式会社ファームステーション CTO

狩山 昌弘  
株式会社フジワラテクノアート 専務取締役

【コーディネーター】

神崎 浩  
岡山大学 微生物インダストリー講座 教授

主催：岡山大学微生物インダストリー講座 共催：(株)フジワラテクノアート

後援（順不同）：

岡山県 / (一社)岡山経済同友会 / (特非)中国四国農林水産・食品先進技術研究会 / おかやまバイオアクティブ研究会  
岡山県中小企業団体中央会 / 岡山県食品産業協議会 / 岡山県食品新技術応用研究会 / (公社)日本農芸化学会  
(公社)日本生物工学会