

PRESS RELEASE

岡山大学記者クラブ 御中

令和4年9月29日 岡 山 大 学

寄付講座『微生物インダストリー講座』開設記念シンポジウムを開催

◆発表のポイント

- ・2022年4月に(株)フジワラテクノアートからの寄付によって寄付講座「微生物インダストリー講座」を開設しました。
- ・開設を記念したシンポジウムを2022年11月1日(火)に開催します。

岡山大学では、微生物の力を産業利用する可能性を科学的に追求することを目的として、「微生物インダストリー講座」を開設しました。本講座は、(株)フジワラテクノアートからの寄付により開設されました。

この度、寄付講座の開設を記念して、1 1月1日(火)に「麴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」と題したシンポジウムを開催します。シンポジウムでは、本講座の開設を広報するとともに、固体培養を用いた発酵のイノベーションに関して、企業、大学、行政より講師をお招きし、様々な業界から見た固体培養とその将来についてご講演いただきます。近年、健康意識の高まりから注目を浴びている発酵・麴への理解を深めることを目的としています。

◆研究者からのひとこと

日本中には様々な未利用資源が眠っています。日本で古来より培われてきた「麴づくり」に用いられている固体培養技術を代表とする微生物培養技術を用いて、新しい素材開発やそ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

岡山大学微生物インダストリー講座は、2022年4月に(株)フジワラテクノアートの寄付によって開設されました。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麹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。(図1)



図1 固体培養地域植物資源麴イノベーション研究の概略

固体培養とは、味噌・醤油・日本酒などの発酵醸造産業で用いられてきた伝統的な麴菌の培養方法で、通常の液体培養では得られない物質や酵素が生産されます。我々の研究コンソーシアムで培



PRESS RELEASE

ってきた固体培養の技術・ノウハウを活かして、新たな機能性素材の開発を行います。

固体培養装置として、伝統的に用いられてきた図2の①に示す「シャーレ培養(トレイ培養、麹蓋培養)」に加えて、②の岡山県工業技術センターが開発した「温湿度制御型無通風箱培養装置」と③に示す岡山大学とフジワラテクノアート社で共同開発した「小型通気式固体培養装置」という3種の培養環境制御条件の異なる培養を駆使し、未利用資源から新たな麹の創生を目指します。新たに創生された麹では酵素・有機酸・二次代謝産物などの機能性成分が豊富に生産され、植物素材の高機能化・高付加価値化が起こり、各地域に眠っている植物資源の機能性食品素材や化粧品素材としての活躍の場を設けることが出来ます。微生物インダストリー講座では、固体培養で得られる地域植物資源麹の機能性の変化について精査し、人類に有用な素材の開発を目指します。

なお、記者会見当日は③「小型通気式固体培養装置」を屋外に展示予定です。



図2 微生物インダストリー講座が用いる特色ある固体培養方法

■シンポジウム概要

1. 名 称 「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」

2. 日 時 2022年11月1日(火) 午後1時より

3. 場 所 KURUN HALL(岡山市北区下石井 2-10-12 OHK オフィス 9F)

4. 対象者 麴菌や麴菌の固体培養にご興味のある方

5. 定 員 100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 要 事前登録。詳細は、チラシを参照ください。

7. 参加費用 無料

※ 産官学から講師をお招きし、様々な立場から固体培養についてご講演いただき、総合討論を行 う予定です。開催は、ハイブリッドの予定です。

くお問い合わせ>

岡山大学 学術研究院 環境生命科学学域(農学系) 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/

















