

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



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)

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

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