資料３

岡山大学
OKAYAMA UNIVERSITY

PRESS RELEASE

令和 8 年 10 月 16 日

第 5 回 微生物インダストリー共創講座主催シンポジウムを 11/13 に開催

発酵技術を基盤としたバイオ/フードテックによる産学官産業創生
～微生物インダストリーが目指す心豊かな循環型社会～

発表のポイント

- **日本が培ってきた発酵技術を、最新のバイオ／フードテックへ。**麹菌の固体培養をはじめとする発酵技術を新たなものづくりへと発展させ、産学官連携による産業創生と、持続可能で心豊かな循環型社会の実現を目指します。
- **国が推進するフードテックやバイオものづくりの動向も踏まえ、発酵研究の可能性を産学官で議論。**農研機構、京都大学、ちとせ研究所、地域企業など多様な立場から、発酵・微生物研究の社会実装と今後の展開を考えます。
- **研究から社会実装までをつなぐ、開かれた産学官シンポジウム。**現地・オンラインのハイブリッド形式で開催し、アーカイブ配信も行って、研究者、企業、行政など幅広い分野からの参加を募ります。

発酵は、我が国が世界に誇る伝統技術であると同時に、微生物の多様な機能を活用して新たな価値を創出する現代のバイオ／フードテックを支える重要な基盤技術です。近年、国においてもバイオものづくりの推進を重要な政策課題として位置づけ、発酵・微生物技術への期待が高まっています。

本シンポジウムでは、岡山大学微生物インダストリー共創講座の、研究と産学官連携の取り組みを紹介します。次いで基調講演として、農研機構の微生物・素材研究領域長、および Food Bio Plus 研究会*会長（京都大学教授）の 2 名を迎え、最新の研究と将来展望を考えます。後半は、産学官の専門家 5 名による総合討論を行います。麹菌の固体培養をはじめとする日本独自の発酵技術を新たなものづくりへと発展させ、地域からの産業創生と、持続可能で心豊かな循環型社会の実現にどのように貢献できるかを議論します。

＊Food Bio Plus 研究会：経済産業省が推進する「バイオものづくり」戦略の社会実装を目指す産学官連携組織。

◆主催者からのひとこと

微生物インダストリー共創講座は、これまで、麹菌固体培養研究コンソーシアムを構築して、産学官の応用微生物学の専門家と協力して発酵によるものづくりを進めてきました。そのなかで本講座は『もの』を化学的に精査する観点から関わることで、未利用資源からの新たな機能性素材の創出を目指しています。本シンポジウムでは、発酵研究の可能性を議論し、産学官が一体となって心豊かな循環型社会を共創する、新たな一歩を導き出したいと考えています。



仁戸田教授

■シンポジウム概要

1. 名　称　「発酵技術を基盤としたバイオ/フードテックによる産学官産業創生
～微生物インダストリーが目指す心豊かな循環型社会～」
2. 日　時　2026 年 11 月 13 日（金）13:00～16:40
3. 場　所　岡山県医師会館三木記念ホール（岡山市北区駅元町 19 番 2 号）
4. 対象者　微生物によるものづくりにご興味のある方
5. 定　員　300 人（対面で参加可能な人数）＋オンライン参加
6. 申込方法　参加費無料・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　㈱フジワラテクノアート　代表取締役副社長
- **紹介**
  「岡山大学微生物インダストリー共創プレミアムコアについて」
  畑中　耕治　岡山大学　研究・イノベーション共創機構　主任リサーチ・アドミニストレーター
- **講演**
  「微生物の力を産業へ　―微生物インダストリー共創講座の研究と挑戦―」
  仁戸田　照彦　岡山大学大学院　環境生命自然科学研究科　教授
  岡山大学微生物インダストリー講座　教授
- **基調講演**
  「発酵・食品素材開発に関する農研機構の取組み」
  木村　啓太郎　（国研）農研機構　食品研究部門　微生物・素材研究領域長
  「これからの食と社会を拓く微生物機能と Food Bio ＋」
  小川　順　京都大学大学院　農学研究科応用生命科学専攻　教授
- **総合討論**
  パネリスト
  木村　啓太郎　（国研）農研機構　食品研究部門　微生物・素材研究領域長
  小川　順　京都大学大学院　農学研究科応用生命科学専攻　教授
  釘宮　理恵　㈱ちとせ研究所　代表取締役
  狩山　昌弘　㈱フジワラテクノアート　専務取締役
  神崎　浩　京都女子大学　教授
  岡山大学　微生物インダストリー共創講座　客員教授
  コーディネーター
  西田　陽介　岡山大学大学院　社会文化科学研究科　研究科長
- **閉会挨拶**
  森　也寸志　岡山大学大学院　環境生命自然科学研究科　研究科長

■登壇者紹介

日本の国家戦略である「バイオ戦略」の実現に向け、各界の第一人者が登壇します。

【基調講演】

・木村 啓太郎 氏（(国研)農研機構 微生物・素材研究領域長）
：農水省管轄の農研機構にて、微生物による高付加価値素材開発を指揮。ライフサイエンスと食品化学の専門家として、農林水産分野におけるバイオ実装の鍵を握る。

・小川 順 氏（京都大学大学院 教授 / Food Bio Plus 研究会 会長）
：経産省が進める「バイオものづくり」戦略の社会実装を担う産学官連携組織の会長。微生物の産業利用を提唱し、国のバイオ戦略を牽引する第一人者。

【総合討論】

＜パネリスト＞

・釘宮 理恵 氏（株式会社ちとせ研究所 代表取締役）
：バイオ企業の雄「ちとせグループ」の設立・発展を牽引。バイオ技術の事業化、知財戦略、世界的企業との共同開発に精通し、新世代のバイオ経営を実践するビジネスリーダー。

・狩山 昌弘 氏（株式会社フジワラテクノアート 専務取締役）
：麹製造装置で日本シェアを誇る醸造機械メーカーの経営層。固体培養技術を核に、未利用資源を価値に変える「ビジネスプラットフォーム」の構築と、伝統技術の知能化を推進する。

・神崎 浩 氏（京都女子大学 教授 / 岡山大学 客員教授）
：本寄付講座の創設者であり、「固体培養コンソーシアム」の立ち上げや地域の研究会会長等を歴任。長年、地域企業と連携しバイオ産業の振興を牽引する。

＜コーディネーター＞

・西田 陽介 氏（岡山大学大学院 教授 / MBA）
：ゴールドマン・サックス、日本政策投資銀行を経て現職。金融・経営の最前線を歩んだ経験から、バイオ技術を「持続可能な地域価値」へ昇華させる経営戦略を導き出す。

■寄付講座紹介

微生物インダストリー共創講座では、岡山県工業技術センター、種麹メーカー、醸造機械メーカーと研究コンソーシアムを構築し（図 1）、麹菌をはじめとする微生物の力をものづくりに生かす研究を進めています。

2026 年度からは、天然物化学・微生物変換を専門とする仁戸田照彦教授を中心に、寄付企業から久岡玲子助教（特任）が参画し、さらに麹菌研究を長年牽引してきた五味勝也客員教授と前講座代表の神崎浩客員教授を迎え、研究を支える新たな体制となりました。これまで培ってきた産学官連携を継承しながら、麹菌・固体培養と天然物化学、それぞれの専門性を融合した研究体制を構築しています。

研究の大きな特徴は、岡山大学からの依頼により醸造機械メーカーが開発した「小型通気式固体培養装置」（図 2）を活用し、麹菌固体培養の専門家による製麹と天然物化学の専門家による解析を組み合わせている点です。現在、地域企業等との共同研究により、オリーブ葉、ワイン搾り粕、コーングルテンミール（コーンスターチ製造時の副産物）、小豆皮などの農産物・食品製造副産物を対象に、「麹化」による新たな素材づくりとその実用化に向けた研究を進めています。

伝統的な麹づくりの技術、微生物・天然物化学研究、実用的な固体培養装置、企業のものづくり技術を結びつけた「微生物インダストリー」の構築により、地域から新たな産業を創出し、持続可能で心豊かな循環型社会の実現に貢献することを目指しています。

【講座メンバー】

- 教授　　：仁戸田　照彦
- 客員教授　　：五味　勝也
- 客員教授　　：神崎　浩
- 助教（特任）　　：久岡　玲子

公式ホームページ：https://ou-m-industry.jp/

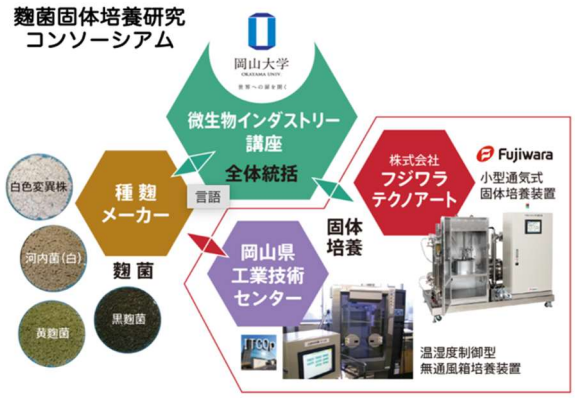


図 1：麹菌固体培養研究コンソーシアム



図 2：小型通気式固体培養装置

＊本講座は、㈱フジワラテクノアートの寄付により、2022 年 4 月に設立されました。

本シンポジウムは同社との共催により、最新の研究成果の社会還元を目的として開催されます。当日は、本講座の発展形として発足した岡山大学との新たな社会実装プロジェクト「岡山大学微生物インダストリー共創プレミアムコア」についても紹介いたします。

＜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 仁戸田 照彦、助教（特任）久岡 玲子
（電話番号） 086-251-8291
（FAX） 086-251-8388

（URL） https://ou-m-industry.jp/

Japan. Committed to the SDGs
岡山大学 OKAYAMA UNIVERSITY
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
岡山大学は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。