

# 千葉県バイオ・ライフサイエンス・ネットワーク会議 シース発表会

微生物の産業利用 ～ かずさ発・伝統技術と最新技術の融合 ～

**日時** 平成24年9月11日(火) 13:00～17:00

**会場** かずさアカデミアホール 202B  
(千葉県木更津市かずさ鎌足2-3-9)

**参加費  
無料**

[定員] 100名 (先着順)

[参加費] 無料

[申込方法] かずさDNA研究所ホームページよりお申込みください。  
(<http://www.kazusa.or.jp/bio-network/index.html>)

- 主催：千葉県バイオ・ライフサイエンス・ネットワーク会議
- 共催：千葉県  
公益財団法人かずさDNA研究所
- 後援：横浜・神奈川バイオビジネス・ネットワーク  
かずさアカデミアパーク経済対策協議会



## 会場までの交通ご案内

【東京】	車(アクアライン経由)・・・50分	→	かずさ アーク
	高速バス(アクシー号)・・・65分	→	
	高速バス・・・62分	→	
	JR内房線・・・特急52分/快速65分	→	
【品川】	高速バス・・・65分	→	
【川崎】	高速バス・・・65分	→	
【横浜】	高速バス・・・55分	→	
【羽田空港】	高速バス・・・35分	→	
	車(アクアライン経由)・・・30分	→	
【成田空港】	車(東関東自動車道経由)・・・60分	→	
【海ほたる】	車(アクアライン経由)・・・20分	→	

※ 詳細は、かずさアカデミアパークHPを御参照ください。(URL: <http://www.kap.co.jp/kazusa/access.html>)

お問い合わせ

公益財団法人かずさDNA研究所  
企画管理部事業推進課 (Tel 0438-52-3957 / Fax 0438-52-3901)



千葉県バイオ・ライフサイエンス・ネットワーク会議



かずさDNA研究所



### 微生物の産業利用 ～かずさ発・伝統技術と最新技術の融合～

微生物は、酒・酢・味噌・醤油など発酵食品の物質生産に幅広く利用され、産業活動に欠かすことのない有用な資源です。今回は、地元企業から、微生物を用いた“こだわりの伝統的技術”のご紹介を頂きます。

また、バイオ産業の発展のための基盤整備を行っている独立行政法人製品評価技術基盤機構バイオテクノロジーセンターと公益財団法人かずさDNA研究所バイオ産業技術支援センターから、微生物を有効活用する場面、発酵食品を分析する場面で役立つサービスについて紹介させていただきます。

## プログラム

(敬称略)

12:30 **開 場**

13:00～13:10 **主催者挨拶**

### 【第Ⅰ部】 伝統技術から学ぶ微生物利用の極意

13:10～13:40 手造りにこだわる宮崎酒造店の酒造り  
株式会社宮崎酒造店 代表取締役 宮崎 洋史

13:40～14:10 伝統と最新技術による私市醸造の酒粕酢作り  
私市(きさいち)醸造株式会社 研究開発部 伊藤 史郎

### 【第Ⅱ部】 必見！国内最大級の微生物コレクションと保存リスク回避

14:10～14:25 微生物資源の産業利用について  
独立行政法人製品評価技術基盤機構  
所長 中川 純一

14:25～14:50 NBRCカルチャーコレクションの業務紹介  
独立行政法人製品評価技術基盤機構  
上席参事官(生物資源担当・特許寄託担当) 鈴木 健一郎

14:50～15:10 **休 憩**

### 【第Ⅲ部】 貴社の研究開発をサポート ～ 企業向け支援メニューの紹介 ～

15:10～15:30 海外由来のスクリーニング株提供について  
独立行政法人製品評価技術基盤機構  
上席参事官(国際連携担当) 安藤 勝彦

15:30～15:50 ゲノム情報による微生物資源へのアクセスについて  
独立行政法人製品評価技術基盤機構  
上席参事官(バイオ安全技術担当) 藤田 信之

15:50～16:10 発酵で生じる化合物の多様性  
(公財)かずさDNA研究所 バイオ産業技術支援センター  
生体成分解析センター長 岡崎 孝映

16:10～16:40 **名刺交換会** ご自由にご歓談ください。

※【施設見学会】 終了後開催・希望者のみ (17:00～18:00)  
(独)製品評価技術基盤機構 バイオテクノロジーセンター見学  
※ シーズ発表会参加申し込みフォーム内の希望欄にチェックしてください。

# 千葉県バイオ・ライフサイエンス・ネットワーク会議

## シース発表会

### 微生物の産業利用 ～ かずさ発・伝統技術と最新技術の融合 ～

【シース発表会 - 詳細説明 - 】		(敬称略)
<b>【第Ⅰ部】 伝統技術から学ぶ微生物利用の極意</b>		
<p>(趣旨) 古くから人と微生物が密接に関わりながら発展してきた酒や酢などの醸造の世界。今でもその伝統技術から新技術や新商品が生まれることも少なくありません。今も昔も変わらない、これからの研究開発に忘れてはならない微生物との関わり方について、地元でこだわりの伝統技術で製造販売に取り組む企業2社からその極意を学ぶと共に、今後の研究開発へ期待することなどを提言いただきます。</p>		
手造りにこだわる宮崎酒造店の酒造り 株式会社宮崎酒造店 代表取締役 宮崎 洋史		13:10～13:40
伝統と最新技術による私市醸造の酒粕酢作り 私市(きさいち)醸造株式会社 研究開発部 伊藤 史郎		13:40～14:10
<b>【第Ⅱ部】 必見！国内最大級の微生物コレクションと保存リスク回避</b>		
<p>(趣旨) 微生物を扱う企業や技術者はぜひ押さえておきたい支援メニューをご紹介。国内最大級の微生物保存施設を有するNITEバイオテクノロジーセンターの豊富な微生物コレクションと、事故や災害等に備えた保存リスク回避対策についてご紹介します。</p>		
微生物資源の産業利用について 独立行政法人製品評価技術基盤機構 所長 中川 純一		14:10～14:25
NBRCカルチャーコレクションの業務紹介 独立行政法人製品評価技術基盤機構 上席参事官(生物資源担当・特許寄託担当) 鈴木 健一朗		14:25～14:50
<b>【第Ⅲ部】 貴社の研究開発をサポート ～ 企業向け支援メニューの紹介 ～</b>		
<p>(趣旨) 企業の研究開発・実用化をサポートする支援メニューをご紹介。NITEバイオテクノロジーセンターの海外微生物探索事業、かずさDNA研究所の生体代謝成分分析サービスなど、優れた人材と最新の研究成果に基づく技術が貴社をサポートします。</p>		
海外由来のスクリーニング株提供について 独立行政法人製品評価技術基盤機構 上席参事官(国際連携担当) 安藤 勝彦		15:10～15:30
ゲノム情報による微生物資源へのアクセスについて 独立行政法人製品評価技術基盤機構 上席参事官(バイオ安全技術担当) 藤田 信之		15:30～15:50
発酵で生じる化合物の多様性 (公財)かずさDNA研究所 バイオ産業技術支援センター 生体成分解析センター長 岡崎 孝映		15:50～16:10