

バイオものづくりセミナー ～発酵から新たなバイオものづくり産業へ～
開催要領

1 目 的

千葉県は、和食の代表的な調味料である醤油やみりんの生産量が全国一であるほか、酒蔵や酪農など、発酵に関連する文化や産業が各地域で発展してきた。現代において、発酵による「バイオものづくり」は、遺伝子技術を活用して微生物等の細胞から有用物質を増産する「新たなバイオものづくり」として医薬品や燃料の製造等に応用され、県内には関連する企業や研究機関が集積していることから、様々な産業分野の発展に繋がることが期待される。

本セミナーでは、県内企業・研究機関の研究内容や取組を紹介し、「発酵県ちば」のこれからを「新たなバイオものづくり」という観点で捉え、様々な産業分野の発展への可能性について考える機会とする。

2 日 時 令和7年10月20日（月）

午後1時30分から午後5時まで（受付：午後1時から）

3 場 所 ペリエホール（JR千葉駅直結・ペリエ千葉7F）

4 主 催 千葉県バイオ・ライフサイエンス・ネットワーク会議

5 後 援 Greater Tokyo Biocommunity

6 内 容

（1）事務局説明 13：30～13：40

（2）講演

ア 「ひそかに活躍する微生物が作るあれこれ」

13：40～14：10

キッコーマンバイオケミファ(株) 取締役 五味 恵子 氏

イ 「微生物発酵による未利用バイオマスのアップサイクル実用化への挑戦～発酵産物データベースの大規模プラットフォーム化事業の開始～」

14：10～14：40

(株)ファーマンステーション 事業責任者 隠岐 勝幸 氏

ウ 「バイオものづくりのプラットフォーマーを目指して」

14：50～15：20

Green Earth Institute(株) 代表取締役 CEO 伊原 智人 氏

（3）官公庁等の取組紹介

エ 「独立行政法人 製品評価技術基盤機構（NITE）の取組紹介」

15：20～15：35

オ 「千葉県の取組紹介」

15：35～15：45

（4）交流会 16：00～17：00

（5）閉 会

7 定 員 50 名（先着順）

8 申込方法 ウェブサイトから申込（参加費無料）。

URL：https://www.kazusa.or.jp/workshops/cbln/r7seminar_index/