清酒酵母

仏島工業大学

酒酵母、研究にチャレンジ鶴』を試作。意欲的に *清

を掛け合わせることで二倍 秀な各接合型の一倍体同士

体の新たな酵母を造成す

古典的な方法が用い

この作業の中

している。

クト研究センター

· の 一 つ

「発酵ものづくり研究セン

(センター

開発に関する研究を行って

が考えられる。

現在でも広

いる。酵母の経時的な変化

"生きて

遺伝子解析技術も活用され

教授のサポー

糖のアルコールを

清酒酵母に対する社

地元企業

技術課題に対応

ち受けていても相談する企 か」が鍵だと語る。その相 部長に就任した旗手稔教授 業側からすれば誰に相談す りの相談が来る。その半分 談の窓口が社会連携センタ は「周辺企業がどういうニ で「地域の企業からかな ズがあるかを拾って、研

技術相談はただ待

次世代基盤技術研

近畿大学工学部

与する仕組み作りを行って いる。10月1日付けで工学 企業の技術課題の解決に寄 る最適な教員を探し出す工 夫をしている。 そこで、それぞれの教員の 基礎研究について明示する 困りごとを解決す

専門外の先 盤技術研究所である。 野を拡大するため、 96年に「工業技術研究 年に誕生したのが次世代基 これを

同研究所は総合的な調査 術研究センター」がある 西日本の拠点

の発展に寄与するため、 つの研究センターを設けて 技術開発と地域産業の技術 能な社会を実現するための を導入して、 金属3Dプリ ンターの西日本の拠点とな 開発プロジェクトに採択さ 型産業用3Dプリンタ技術 っている。そして今年4月 では経済産業省の次世代

ドバックさせる

家の紹介につながってい

生が受けた相談であって

研究内容に応じた専門

これにより、

る。

研究成果の公開を通じ

を進めることで、

産業界各方面との連携

風など自然エネルギー 用した木造住宅の研究を行 療福祉や生活支援に関わる ロボット技術の開発を行う 車技術研究センター」、医 求するカーエレクトロニク スの技術開発を行う「自動 「先端ロボット工学研究セ 安全・環境・利便性を追 、太陽熱•雨水• 技術の開発によるイノベ に誕生したのが、 アプリケーションの開発や 環境・生体の情報をセンシ 進する「知能計測工学研究 ション創出と人材育成を推 ングして解析する技術開発 (モノのインターネット) 情報処理技術を駆使した I o T

つ研究を進めるため

近畿大学は社会に役に立

品の開発を行う「先端化学 生命工学研究センター う「建築環境研究センタ ているのが社会連携センタ なげるハブ的役割を果たし センターが独自性のある研ーで、それを含めて八つの それぞれのセンターをつ

点化を目指す「3D造形技 形技術の世界的研究開発拠 上につながる研究に取り組 ・ビス工学研究セン

研究センターで地域と

合わせて180を超えてい 究・受託研究の推進、 交換会、技術者のリカレン -教育の推進などを行って

6割から7割は他

らの進学である近

決して都会とは

多ある大学から学 **佰している割合が** ための技術開発と 字が地元企業に対 生活の場として 世 に学び舎で、 多く ている。その音

立地にあり、 学校 元所 で実現する次 に実現する

学官連携推進協力会を発 財産を生かして地域活性化 に貢献するため、02年に産 会員数は法人・個人 としてのリソース 得する学び直しと 象に公開講座の開 を開設するなど、 上の新たな知識・ る研究成果の発表 人のためのリカレ 入学者の3割か

なる社会

般の人を対えている。

研究を公開するフォーラ秋には大学のほぼすべて

活用されている。

この他にも、

技術課題の解決の最前線で

地域密着型で

魅せます、ひろしまの底力

ころとして全国に名を知ら

生命学部食品生命科学科

広島が灘、伏見と並ぶ酒ど **賞)と同2位に選ばれた。** の酒が優等1位(最優秀 全国清酒品評会」で、 究所)で行われた「第1回

醸造試験所(現酒類総合研

幸治教授)

や乳酸菌の研究とともに清

酒酵母の開発研究に余念が

れに応えて、両教授は、 会からのニーズは高い

「熊本酵母」の系統を組むK 本県酒造研究所で生まれた 島の酒造会社の多くは、

係者の間では好評」(同)。

世界は宇宙よりも が進んだ今日、

われるぐらい無

新たな酵母の

芳醇で切れがあると関

広島県酒造組合技術委

キャンパス内で採取し

酒『華の凜酒』を発表。今 た花から分離した酵母で清

年は既存の清酒酵母(広島

に比べ香味が少し

しずつ変化

け後20年以上を経過し、

る。ただ、この酵母は株分

25酵母を使用して

そこで3年前からこの酵母

しているように思われる。

の改良に取り組んできた。

技術活用 遺伝子解析

今回改良された酵母を用

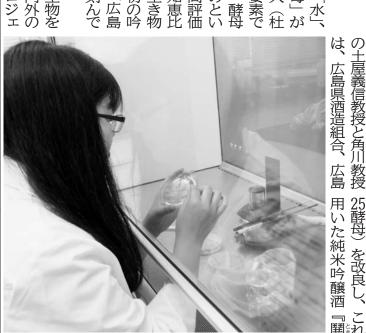
1907年 (明40)

である酵母は、日本初の吟 べの序章となった。生き物 腎母などの有用微生物を の歴史をいまも刻んで 杜氏と酵母との知恵比

研究者で組織するプロジェ研究課題にして、学内外の

29

われる。 品評会での高評価は "酒の母" そのものとい 重要な要素。無論、人(杜「こうじ」そして「酵母」が ある。それらの中で、酵母 清酒製造では「米」、「水」、 の技量も大切な要素で



酒酵母の実験

出芽した一倍体の酵母(α を形成させ、この胞子から 母をある培養環境におくこ も良好であった。 味に幅もあり、 の鶴』は、適度に芳醇で、 とで栄養細胞内に内生胞子 酵母の改良には、親株と 接合型) 後味の切れ

に分離・取得した後、

微生物の世界」探究

技術者の手で、個性があり

土屋教授は「各社の

聴造をお願いしているとの 見会担当の酒造3社で試験



芳醇で後味の切れが良い純米吟醸酒

1900年以前の杜氏は、酵母の存在さえ知らなは、酵母の存在さえ知らないわれる。発酵、でんぷんを糖に変え、そのでんぷんを糖に変え、そのでんぷんを糖に変え、その ~広島県産業特集2018~

を広げている。





ワイガヤは、なぜ イノベーション創出に 効果的なのか!

'ひらめき"は必然的に起こせる

清水康夫、青山和浩、白坂成功、大泉和也、内田孝尚著

ホンダ流のイノベーション手法として知られる "ワイガヤ"。 本書は どのようにすればワイガヤを効果的に活用できるか、その手順や 作法など進め方を解説するとともに、なぜワイガヤは効果があ がるのか、また実際にどうすればより効果的なのか、理論に基づく コツを紹介する。

●A5判 ●定価2376円(稅込)

-周回遅れする日本のものづくり

内田孝尚 著 ●四六判 ●定価1512円(飛込)

世界的に進む「設計」と「ものづくり」融合。本書は、そのキーテクノロジであるバーチャルエン ジニアリング(VE)について、我が国製造業での導入課題と見通しを明らかにする。 積極的な欧 州の動きを報告しながら、VEの狙い、対応の遅れが何をもたらすのかを解説し、警鐘を鳴らす



出版局販売・管理部 ^{〒103-8548} 東京都中央区日本橋小網町14-1 TEL03(5644)7410 http://pub.nikkan.co.jp/ FAX03(5644)7400