

岡山大学寄付講座  
微生物インダストリー講座 シンポジウム

# 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・糖(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

参加申込はこちら

- 参加費無料
- 事前申込制
- 会場&オンラインのハイブリッド開催



<https://www.gyo-ni.com/2023-11-10>

学会挨拶

藤原 保友 岡山大学 学長  
藤原 加寿 株式会社フジワラテクノアート 代表取締役社長

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  
株式会社東し経営研究所  
産業経営学部 シニアアナリスト

「麹菌のゲノム研究と  
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  
広島大学総合生命科学研究科生物工学プログラム 専員教授

「日本伝統甘味飲料物甘酒の醸成  
-麹菌の食品機能の可能性-」

倉橋 敦  
八潮醸造株式会社 取締役製造部長



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  
株式会社東し経営研究所 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  
広島大学総合生命科学研究科 専員教授

藤原 敦  
八潮醸造株式会社 取締役製造部長

山下 秀行  
株式会社山口和之助商店 取締役研究部長

杉本 利雄  
株式会社ファームステーション CTO

櫻山 嘉弘  
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

学会挨拶

神崎 浩二 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) / 藤野 (nfukan@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（一財）岡山経済開発基金 / (株)中田製菓株式会社 食品先進技術開発基金 / 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 / 岡山県食品技術開発研究会 / (社)日本農芸化学会  
(公社)日本生化学会



---

---

---

---

---

---

---

086-251-8297  
086-251-8388

---

086-251-8463

---

---

---