

食品ニューテクノロジー研究会 2011年10月例会  
温故創新：発酵テクノロジーの新展開

日 時 : 平成23年10月21日(金) 13:30~18:30

会 場 : 喜山倶楽部 <東京都千代田区一ツ橋2-6-2日本教育会館内9階>

参加費 : 特別価格 1万円(税込)

座 長 : 辻 啓介先生 茨城キリスト教大学 生活科学部食物健康科学科 教授

日本人は古くから発酵技術を利用し、地道に改良し、世界でも有数の多くの優良な発酵食品を作成してきた。最近の食品の機能性成分の研究においても、発酵法による機能性の発見や、機能性の向上は非常に有利な方法と評価されている。生活習慣病の予防や克服に、食品に関連する微生物の力が新薬開発に極めて有効である研究を遠藤章先生に、醤油発酵が食物繊維の機能を向上する研究を牛尾公平先生にご紹介頂く。

### 身近なカビから発見されたコレステロール低下薬

ペニシリウム属,アスペルギルス属,モナスカス属など身近なカビから発見されたコレステロール低下薬「スタチン」の発見と開発の歴史を紹介する。

### 東京農工大学 特別栄誉教授 / (株)バイオファーム研究所 所長 遠藤 章 先生

講演 1

13:40

~

14:50

[プロフィール]1957年3月東北大学農学部農芸化学科卒、同年三共(株)入社、66年農学博士。66-68年アルパート・インシュタイン医科大学(米国)留学。三共(株)醗酵研究所主任研究員、研究室長を経て、79年1月東京農工大学農学部助教授、86年12月同教授、97年3月定年退官、同年4月同名誉教授、(株)バイオファーム研究所代表取締役所長現在に至る。この間03年7月金沢大学客員教授、07年6月東北大学特任教授、09年4月早稲田大学特命教授、09年11月一橋大学客員教授。農芸化学賞、東レ科学技術賞、ウィーランド賞(ドイツ)、アルパート賞(米国)、日本国際賞、マスリー賞(米国)、ラスカー臨床医学研究賞(米国)、国際動脈硬化学会賞(Outstanding Achievement Award)等を受賞。農工大学特別栄誉教授、秋田県名誉県民、米国科学アカデミー外国人会員 由利本荘市(秋田県)名誉市民、日本農芸化学会名誉会員。著書:「自然からの贈りもの—史上最大の医薬誕生」(メディカルレビュー社、06年)、「新薬スタチンの発見—コレステロールへの挑戦」(岩波書店、06年)。

### 醤油発酵は食物繊維の機能性を強化する

醤油からアルコール沈殿等で回収される多糖類に抗アレルギー作用を見出し、醤油多糖類(SPS; Shoyu Polysaccharides)として鉄分吸収促進作用、血中の中性脂肪低下作用など機能開発を進めて来た。SPSはガラクトチュロン酸を主成分とする酸性多糖類であるが、糖組成や分子量に特徴が見られ、原料大豆の酸性多糖類が醤油発酵、特に麹菌酵素による分解を受けて生成したと考えられる。醤油中に大豆由来の酸性多糖類が存在することは30年以上前から知られていたが、このように多様な機能性を持つことは予想外の発見であった。伝統的発酵食品の価値を再認識させるところである。

講演 2

15:00

~

16:10

### ヒガシマル醤油(株) 専務取締役 研究所長 牛尾 公平 先生

[プロフィール]1974年 大阪府立大学大学院農学研究科修士課程終了 同年 ヒガシマル醤油入社  
1992年 博士(工学)取得(大阪大学)2004年より現職

【座長まとめと質疑応答】 16:10~16:30

【名刺交換会】 16:30~18:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山/合志

〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階

TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995