

## 『微生物の力/ガストロノミー・ツーリズムの可能性』

主催:静岡県清水産業・情報プラザ(指定管理者:静岡商工会議所) 共催:新産業開発振興機構

今回は、静岡県立大学に協力いただき、第131回の講演会・交流会を開催いたします。今回もオンデマンド講演会として期間限定の動画配信講演会となります。ご自由な時間で聴講が可能です。是非多数の方のご視聴をお待ちしております。この機会に今後の事業活動等にお役立ていただきますようご案内申し上げます。

開催日時 2021年3月23日(火)17:00～ 3月28日(日)まで配信

講演会 17:00～ \*約60分間を予定

会場 講演会 オンデマンド(動画録画)配信によるインターネット講演会

\*申込者に視聴URLアドレスをご連絡いたします。

講演1 『微生物の力で地球とヒトの健康に貢献する』

静岡県立大学 食品栄養科学部 環境生命科学科 准教授 原 清敬 氏

講演2 『静岡県におけるガストロノミー・ツーリズムの可能性

～美食世界一の街スペイン・サンセバスチャンからの学び～』

静岡県立大学 経営情報学部 経営情報学科 教授 大久保 あかね 氏

参加料 無料

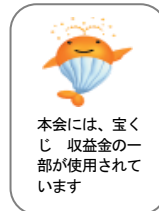
定員 無し

申込方法 下記申込書に記入してFax、e-mailで申し込み下さい。

\*e-mail アドレスは必ず記入ください。視聴URLアドレスをご連絡いたします。

事務局 静岡商工会議所 産業振興課(担当:酒井、堀川)

TEL:054-355-5400 FAX:054-352-7817 e-mail:info@siip.jp



※お申し込み時には必ず e-mail アドレスを記入下さい。

※申込書にご記入いただいた情報は、静岡商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことをご了承下さい。

第131回「産学官交流」講演会 参加申込書(静岡県立大学)

2021年3月23日(火)開催

Fax 054-352-7817

事業所名			
参加者名(役職)	( )	( )	( )
所在地		TEL	
※ e-mail			

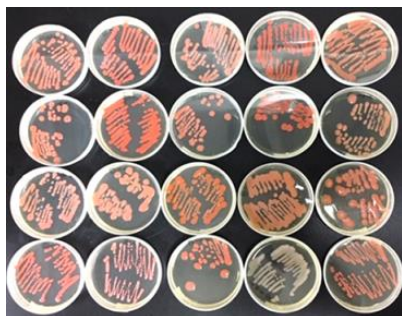
※欄: 視聴URLアドレスご連絡の為、必ず e-mail アドレスの記入をお願いいたします  
(原則 e-mail 案内とさせていただきます。)

## 講演1 『微生物の力で地球とヒトの健康に貢献する』

静岡県立大学 食品栄養科学部 環境生命科学科 准教授 原 清敬 氏

「発酵」と聞いて皆さんは何を思い浮かべるでしょうか？やっぱり納豆やヨーグルトなどの発酵食品ではないでしょうか？発酵食品の製造過程では、微生物が原料を分解しながら、香りやうまみ成分、栄養を創り出します。この微生物の創造的発酵力は、ヒトの健康に役立つだけでなく、保存性が向上するため、食品ロスや冷蔵に要するエネルギーを減らし、省資源・省エネルギーに貢献することができます。

また、微生物の発酵力は、医薬品や化粧品、機能性食品の素材のほか、飼料や肥料およびそれらの補助剤など、食料生産を支える各種有用物質の生産、燃料やプラスチック素材の生産にも用いられています。しかも、微生物の発酵力を利用した物質生産の多くは、現在モノづくりの主流となっている化石資源からの物質生産よりも低温で行うことができ、環境負荷を与える副産物も出にくいことから、持続可能な開発目標であるSDGsの観点からも重要です。これほど多方面で役立つ微生物の発酵力の源は、多様な分解力と変換力です。この微生物の力を上手に利用すれば、環境中の有害物質を分解したり、環境負荷を与える食品加工残渣などの廃棄物を有用物質に変換することができます。我々の研究グループでは、このような地球とヒトの健康に貢献する微生物の新たな力を見つけ、伸ばし、その力を最大限発揮できる環境をつくることを目指しています。本講演では、これらの研究についてご紹介します。



駿河湾から採取した  
カロテノイド生産酵母



【略歴】2001年東京工業大学大学院博士後期課程修了、博士（理学）。協和発酵工業株式会社研究員、早稲田大学特任助手、神戸大学特命准教授などを経て、2015年より静岡県立大学食品栄養科学部准教授。微生物のエネルギー代謝や微生物の応用研究を行っている。また、2019年に396（みくろ）バイオ社（静岡県立大学発ベンチャー第9号）を設立し、研究成果の社会還元を目指している。<環境工学研究室 HP> <http://sweb.u-shizuoka-ken.ac.jp/~env-bioeng/>

## 講演2 『静岡県におけるガストロノミー・ツーリズムの可能性』

～美食世界の街スペイン・サンセバスチャンからの学び～  
静岡県立大学 経営情報学部 経営情報学科 教授 大久保 あかね 氏

皆さんが旅行に行くときの目的、そして旅先で楽しみにしていることは、なんですか？そんな問いに対して、頭の中に「おいしいもの」が浮かばない人はいないでしょう。「食」の魅力はその土地の思い出と密接に結びつき、「もう一度」という行動を起こす最も大きな要因となっています。スペイン北東部、フランスとの国境付近のバスク地方には、サンセバスチャンという小さな港町があります。面積は約60km<sup>2</sup>、ちょうど熱海市と同じぐらいの大きさです。そのサンセバスチャンはこの10年余りで世界有数の美食の町として生まれ変わり、世界中から年間70万人の観光客を集めています。この町の美食を支えるのは、町の飲食店のシェフたちです。この街の小さなレストランで生まれたチーズケーキが日本で「バスター」として商品化され、大ヒットしたのも有名なエピソードです。



実は、町のシェフたちは町のモンドラゴン大学で科学的に美食を創り出す技を学び、自身の店に持ち帰りヒット商品を作り出しています。このモンドラゴン大学の料理学部は、世界のトップシェフが教鞭を振るうことでも知られています。ここには世界中から若手シェフが最新の技術を学びに集まり、この町の食材を題材に次々とサンセバスチャンが美食の街になった背景を分析することで、静岡県の食材や文化、そして健康寿命を支える生活習慣を総合的に観光資源と捉え、「静岡県の魅力」を作り出すヒントを考えたいと思います。



【略歴】静岡県立大学経営情報学部教授 同大学大学院附属ツーリズム研究センター副センター長、博士（観光学）名古屋生まれ、奈良女子大学卒業後、㈱リクルート入社、1994年に熱海に転居、観光情報誌「じゃらん」の観光情報担当を務めながら、立教大学大学院観光学研究科で学位取得。2006年から富士常葉大学等を経て、2019年より現職。観光文化論、観光調査・分析、観光をキーワードとした地域振興が専門。近年は県内自治体との共同プロジェクトをゼミ生と展開。2020年度は伊豆市（伊豆市ファンの獲得へ「#伊豆市いいね」を活用した取り組み）と小山町（東京オリンピック・パラリンピック大会を通じた小山町レガシー創出事業）の2つのプロジェクトに取り組んだ。