

# 「沖縄産学連携における食と科学の最前線」 / BioJapan2022 スポンサーセミナー

2022年9月13日



2022年10月13日(木) 13:30~14:30 パシフィコ横浜 アネックスホール F203-204 においてスポンサーセミナー「沖縄産学連携における食と科学の最前線」を開催します。

全国に先駆け、地方公共団体独自に大学等の研究シーズを実用化する研究費及びコーディネート支援に取組み、製品化・知財・ベンチャー企業の創出などの成果を上げている「沖縄イノベーション・エコシステム共同研究推進事業(出口志向型研究支援業務)」から、今年は「産学連携による食と科学」をテーマにセミナーを開催します。

講演

1

## 人生100年時代の健康脳を創る： 玄米機能成分をめぐる脳科学と分子栄養学



琉球大学大学院 医学研究科 内分泌代謝・血液・膠原病 内科学講座(第二内科)

教授・講座長・診療科長 **益崎 裕章氏**

### Profile

専門領域は内分泌代謝学、糖尿病学、肥満症学、脳科学、分子栄養学、行動科学、人工知能など。現在、日本内分泌学会筆頭理事、日本内分泌学会英文誌 Endocrine Journal 編集長、日本肥満学会常務理事、日本心血管内分泌代謝学会理事、日本肥満症予防協会執行理事、Metabolism 誌(Elsevier、インパクト・ファクター 13.9 点)副編集長、日本学術振興会『食と未病マーカー委員会』(R021)学術委員をつとめる。

●琉球大学大学院医学研究科 内分泌代謝・血液・膠原病内科学講座(第二内科)  
<https://www.ryudai2nai.com>



講演  
要旨

国民全体が凄まじい勢いで少子高齢化していくこれからの日本社会に最も求められる課題は人生100年時代を幸せに楽しむための健康的ライフスタイルの啓発と確立です。私達の行動のすべては意識、無意識にかかわらず、すべて脳が決定しています。

本セミナーでは私達が展開している“食で脳を変えるプロジェクト”の中から“玄米機能成分を活用する依存脳・肥満脳の改善”に関する基礎研究・臨床研究の成果の一端を御紹介したいと思います。

講演

2

## もろみ酢の元祖が挑む！産学連携による 泡盛蒸留粕を利用した新商品開発



株式会社石川酒造場

研究開発部 部長 上間 長亮氏

### Profile

1982年沖縄生まれ。2006年琉球大学農学部生物資源科学科応用微生物学研究室卒業。同年株式会社石川酒造場に入社。品質管理業務、製造業務、商品開発業務に従事。2017年琉球大学と共同研究を行い乳酸菌飲料「美らBio」を開発。2022年研究開発部長に就任。

株式会社石川酒造場：1949年首里の寒川で創業。泡盛では、昔ながらの甕仕込み製法を守り続けている蔵元。1973年に世界初もろみ酢を開発。酒類事業と健康飲料事業を展開している。



### 講演 要旨

沖縄の泡盛メーカーである石川酒造場は、泡盛蒸留粕からもろみ酢を開発した元祖蔵元であります。もろみ酢のパイオニア企業として、さらなる泡盛蒸留粕の有効利用を図るため琉球大学や東京工科大学と研究開発を行いました。もろみ酢を乳酸菌で発酵させた「美らBio(チュラピオ)」の開発と泡盛蒸留粕を酵素処理し、栄養素を丸ごと活用できる素材の開発についての事例をご紹介します。

ひとりでも多くの皆さんに、沖縄から発信する「食と科学の最前線」の研究成果を受け取っていただければ幸いです。会場でお待ちしております。

<お問い合わせ>

## 公益財団法人沖縄科学技術振興センター

担当：垣花（かきのはな）

〒904-2234 沖縄県うるま市字州崎5-1 沖縄バイオ産業振興センター215号  
TEL：098-921-2500 / FAX：098-921-4700 / URL：ostc-okinawa.org  
E-mail [biojapan@ostc.okinawa.jp](mailto:biojapan@ostc.okinawa.jp)