

代替食材の明日

SDGsや健康意識の高まりから、肉や乳製品など本来は動物性の食品を植物由来の原料で置きかえた「代替食品」が求められている。環境問題や社会問題に配慮した商品を選んで買う「エシカル消費」、家畜にとってストレスの少ない飼育環境を目指す「アニマルウェルフェア＝動物福祉」や、動物性の素材を使わない「アニマルフリー」への要望も背景にあると思われる。原料の安定確保や生産性向上、新たな機能性の追求、新たなビジネスパートナーや市場の獲得を目指した取組みを紹介したい。

開催日時：2023年6月22日（木）14時～16時30分

【講演30分×3題、質疑応答各10分＋クロストーク20分】

セミナー形式：**Zoom配信（定員500名、JBAwebページにて受付）**

主催：（一財）バイオインダストリー協会 **Food Bio Plus研究会 共同企画**

協賛：日本生物工学会（予定） 後援：日本農芸化学会（予定）

14:10～14:50 キューピー「ほぼたま」のねらいと展望
キューピー株式会社 研究開発本部 グループR&D推進部
兼）カスタマーサクセス室 綿貫 智香氏

卵を使わず植物性の原材料だけで作った卵風の商品「HOBOTAMA（ほぼたま）」は、プラントベースフード市場が拡大する中、多様化する食のニーズに応えた商品である。当初の業務用のみでの販売を、昨春から一般消費者向けに通信販売している。食物アレルギーへの対応のほか、消費者の環境意識の高まりなどにも対応している。「ほぼたま」のねらいと展望について紹介いただく。

14:50～15:30 米ぬかから目指す社会貢献
築野食品工業株式会社 基礎研究部 部長 橋本 博之氏

築野グループは「食糧の安定供給が図れる事業で社会に貢献したい」という思いから、米ぬかを原料とする製油業に進出、“米ぬか”の高度有効利用を推し進めている。米ぬかを原料として米原油を抽出し、精製工程を経て良質な食用油（こめ油）を製造するとともに、その精製工程の副生成物から機能性成分を抽出精製し、医薬品原料、化粧品原料、食品添加物、食品素材、飼料、飼料添加物、工業油脂等への利用開発を行っている。「こめ油 天然ポリフェノール3倍（2022年発売）」は令和4年度「第36回新技術・食品開発賞」を受賞している。講演では以上の背景とともに、こめ油に特徴的な機能性成分であるγ-オリザノールの構造と機能の研究の成果を中心に、将来の製品シーズ創成へ向けた基礎研究部の挑戦をお話ししていただく。

15:30～16:10 酵母によるパーム油代替油脂の発酵生産
新潟薬科大学 応用生命科学部 学部長/教授 高久 洋暁氏

演者らは、バイオテクノロジー技術と情報科学のデジタル技術を融合した【スマートセル技術】を活用し、油脂酵母の油脂生産の潜在能力を引き出し、さらに新しい能力を付与し、健康的な付加価値の高い油脂生産に繋げていく研究を行っている。その成果で「油脂自給率向上を目指した微生物による地域バイオマスからの日本型油脂発酵生産システムの開発」安藤百福賞 優秀賞を受賞している。世界で最も消費されるパーム油需要は、環境、人権に関わる問題を引き起こしており、パーム油の代替油が注目されている。油脂酵母が発酵生産する油脂の特性はパーム油と類似し、パーム油代替油脂となる可能性が高い。講演では、実用化に向けた油脂酵母の油脂生産性の改善やその油脂の生産機構について概説したい。

16:10～16:30 クロストーク

Zoom参加：JBAホームページよりお申し込みください。締切：6月20日（火）

お問合せ：（一財）バイオインダストリー協会（担当：矢田、岸本）