

者2名の氏名、所属、連絡先。(注)封筒表左端下部に「教授応募書類在中」あるいは「准教授応募書類在中」と朱書のこと、原則として応募書類は返却しません。

公募締切 2007年11月30日(金) 必着

選考方法 書類審査のうえ、面接にて選考。選考基準および仕事の内容:(1)生命科学、システム生物学、生物工学、バイオインフォマティクスに関する先端的教育及び研究を行うこと。(2)情報工学研究科において、情報科学専攻(生命情報工学分野)の博士前期課程および博士後期課程の学生の研究指導を行うこと。また、情報工学部において、生命情報工学科の学部学生の卒業研究を指導すること。(3)企業との共同研究を含め、種々の研究プロジェクト

などを推進すること。(4)大学の管理運営の業務を応分に負担すること。(5)教授:生物学・化学・医学・薬学のいずれかの基礎科目を担当できること。情報あるいは数学科目も担当できる方が望ましい。准教授:情報科目あるいは数学科目を担当できること、および生物学・化学・医学・薬学のいずれかの基礎科目を担当できること。

書類送付先・問合せ先 〒820-8502 福岡県飯塚市川津680-4

九州工業大学情報工学部生命情報工学科 学科長 皿井明倫

TEL. 0948-29-7811 E-mail: sarai@bio.kyutech.ac.jp

☞ <http://www.bio.kyutech.ac.jp/>



書評 もう少し深く理解したい人のためのバイオテクノロジー—基礎から応用展開まで—

高木正道 監修 平井輝正 編, A5判, 312頁, 3800円, 地人書館

本書の特徴をおおまかにまとめれば以下になる。1) バイオテクノロジー分野にある程度知識を持つ人を対象にした。2) 生物工学部門の技術士になるための技術士二次試験用の対策本とした。3) そのため、バイオテクノロジーを生物利用の技術として強く意識して編集した。4) 特に、技術士二次試験の生物工学部門の受験科目に挙げられている技術をすべて網羅した。5) 技術士の資格をもつ編集・執筆者で構成した。

以上のような特徴をもっているの、専門性が強いと勘違いされるかもしれないが、バイオテクノロジーの適用範囲と現状を素早く理解するためには格好の成書と思われる。本書は、「基礎」と「応用」の2部構成になっている。まず、「基礎」の第Ⅲ章で遺伝子の増幅技術、第Ⅳ章でプロベリング技術とマイクロアレイのような内容を入れるなど、技術としての紹介など工夫をこらしている。「応用」でも、最初に基盤となる科学を押さえ、それから最新の知識と技術の実際を紹介しており、編集の労が伺える。各章の細かい点や目次の小項目を紹介できないが、実にバランスの良い内容となっている。目次の小項目を一瞥するだけでも、技術としてのバイオテクノロジーの広汎性が理解できるであろう。たとえば、第Ⅵ章では9つの組換えタンパク質の発酵、第Ⅸ章では再生医療、人工臓器・組織、遺伝子治療とテラーメイド医薬、第Ⅻ章では再生可能エネルギー・バイオマス。また、本書の目的である技術士の資格取得のために、第Ⅺ章は必見であろう。

本書は、用語説明などはページ数の制限でできなかったと思われるが、視点を変えればバイオテクノロジー分野の中級者向けの成書でもあるので、他の成書などを参照すればよいと思う。しかし、章によっては参考文献が古いものがあり、改訂の折りには最新のものに変更されるのが望ましい。

(九州大学大学院農学研究院 園元謙二)



書評 ものと人間の文化史 138 麴(こうじ)

一島英治 著 四六判, 244頁, 2500円+税, 法政大学出版局

「麴菌」は日本を代表する微生物「国菌」として、古代より日本人の食文化に深く関わってきた。そして日本酒、味噌、醤油、焼酎、味噌などの造りの要は、「麴菌」とうまくつき合うことともいえる。本書では、日本人の起源にはじまり、稲作文化や酒文化と麴菌の関わり、近代科学の黎明期における日本人酵素学者の活躍秘話、そして近年の醸造産業の解説から、分子生物学を用いた麴菌の解析と有効利用に至るまで、実に幅広い「麴菌物語」が凝縮されている。

麴菌は米との相性が良く、また日本の気候風土に適していることから、長い歴史の中で育まれ、食文化の発展に貢献してきた。日本の醸造の思想は、安全な食用微生物の反応を巧妙に連携利用するところにあるが、安全な麴菌をその近縁にあたるアフラトキシン生産菌と経験的に選別し、長年に渡る食経験を通じて安全性を実証してきた。そしてさらに、近年の遺伝子解析によってもその安全性が揺るがなかったことは特筆すべきことであり、先人たちが培ってきた知恵と工夫には驚かされる。また、16世紀頃にはすでに日本酒の三段掛法や低温殺菌法などの技術が開発されており、これはフランスのパスツールによって低温殺菌法が開発された約300年近くも前に当たる。日本は、世界的にみても非常に高度な醸造技術を早くから有していたといえる。

本書では、技術の歴史だけでなく、生活と麴菌の関わりについて多くの古典を交えながら解説されている。日本酒に関する最も古い記録「魏志倭人伝」の紹介にはじまり、生活に潤いをもたらしていた酒の効用について、「万葉集」に詠まれた歌などを織り交ぜながら綴られている。酵素化学者による執筆とは思えないくらい話題は多岐に渡っており、その造詣の深さには感服の至りである。

時代の先端を常に求める科学者が、時には立ち止まって振り返り、日頃の研究開発を大きな歴史観のもとで見つめ直すための良い機会を本書は与えてくれる。さらに、麴菌に携わっている研究者にとっては、研究開発におけるヒントや方向性の示唆を得ることにもつながると思われる。

(サントリー株式会社 東山堅一)