The Society for Bioscience and Bioengineering, Japan

◇第19回生物工学懇話会 報告◇

（企画担当理事）大政　健史・貝沼　章子・坂口　正明・水光　正仁

第19回生物工学懇話会は，2014年5月21日に開催された2014年度総会・評議員会終了後，同じサントリーホールブルーローズにおいて開催され，およそ100名の多くの方にご参加いただきました．誌面を借りまして演者の先生方，参加者の皆様ならびに関係者各位にお礼申し上げます．今回は下記の3題の講演を企画いたしました．以下に簡単に講演内容をご紹介致します．

◆「SAKEから観光立国」　（酒サムライコーディネーター）**平出　淑恵**

最初にご講演いただいた酒サムライコーディネーターの平出淑恵様は，JALの国際線担当客室乗務員を長年務められ，その間にソムリエをはじめ多くの関連資格を取得された，JAL「空飛ぶソムリエ」第一世代の方です．そのご経験の中で，国や人種を超えた，ワインの持つ共鳴力・発信力を強く認識され，同時に同様の価値と可能性を日本酒の中にも見いだされました．2006年より，日本酒造青年協議会の酒サムライ活動に参画され，世界最大のワインコンペティション（IWC）に日本酒部門を創設された後，IWC日本代表を務められる傍ら，国内の多くの省庁と連携されながら，オールジャパン態勢での日本酒・日本文化の発信，およびそれらを通した地域振興に向けて，精力的な活動を展開されています．今回のご講演では，そのご活動の数々を沢山の楽しい写真とともにご紹介いただきました．「和食」が世界遺産となり，2020年に東京でのオリンピック開催が決定したわが国において，正にキーパーソンのお一人という印象を強くしました．国内での日本酒の消費量が減少している昨今，このような力強いご活動があることを知り，大変元気づけられたご講演でした．　（座長：東農大　貝沼　章子）

◆「サントリーの商品開発－技術による生活文化の創造－」

（サントリーグローバルイノベーションセンター）**高橋　賢蔵**

サントリーのヒット食品を手掛けてこられた高橋先生は，サントリーの成功商品の事例を紹介し，すべての商品に共通することは，本物志向であるとのことであった．国内外での成功した本物商品をモデルにして，社内で基盤から応用技術を開発した上で商品化し，販売するというスタイルである．サントリーウイスキーは，スコッチの良さを見習いながら，妥協のない品質を日本人の味覚に合わせて進化させてきた．緑茶の「伊右衛門」では，急須の緑茶が本当に美味しいのは，微粒子が香味に影響しており，美味しくなる微粒子分布を究明し，大量製造において再現した．特保飲料の開発では，機能性を掘り下げた研究開発と飲料としての美味しさを兼ねた商品開発を紹介されました．　（座長：サントリー酒類　坂口　正明）

◆「研究者・技術者に期待すること－グローバル事業を成功に導くために－」

（岡山大学客員教授，大阪電気通信大学監事，日本工学アカデミー会員）**成瀬　　淳**

開発マネージメント，会社経営を実践されてきた成瀬先生は，入社以来「商品開発」に有用な実用的な教科書を模索され，表面的な書物では満足されなかった．「教育」は，あくまでも人間造りであり，ただそれだけである．学者や，技師や，事務家や，教師などを作ることではない．「グローバル」とは，多様性を受け入れることであり，多くの対話を行い，自分の世界から飛び出すことによってもたらされるものである．英語に堪能である，海外にいるということではなく，国内や地方で事業をしている企業でもグローバル条件を満たすことができる．「プロジェクトが勢いを持ち，成功する組織」とは，オーナーが専任で，すべての権限が委譲されていること，オーナーと突っ込んだ議論をすること，メンバーはオーナーを信頼し，その指示に誠心誠意取り組むことなど5つの経験則がある．など実践的な経験の中から貴重なお話をいただけた．　（座長：サントリー酒類　坂口　正明）

NII-Electronic Library Service