

報道関係各位

一般社団法人ナレッジキャピタル
株式会社 KMO
関西大学



グランフロント大阪 知的創造拠点「ナレッジキャピタル」
ナレッジキャピタル「超」学校シリーズ

「**関西大学×KNOWLEDGE CAPITAL 『生物の生きる力とその応用』**」
開校決定！

氷結晶を制御する「不凍タンパク質」の実用化に成功した河原秀久教授による
「食」に焦点をあてた3回連続講座

場所：グランフロント大阪北館ナレッジキャピタル1F 「カフェラボ」

一般社団法人ナレッジキャピタル(代表理事:宮原秀夫)ならびに株式会社KMO(代表取締役社長:間淵豊)、
関西大学(学長:楠見 晴重)は、ナレッジキャピタル
「超」学校シリーズ「関西大学×KNOWLEDGE CAPITAL
『生物の生きる力とその応用』」を10月31日(土)より、
ナレッジキャピタル1F「カフェラボ」にて開校いたします。



私たちの暮らしに欠かせない「衣・食・住」の中には、自然界に生息するさまざまな生物の特性や生きる力からヒントを得たものが多く存在し、暮らしを豊かにしてくれています。

今回のプログラムでは、「衣・食・住」の「食」に焦点を当て、氷結晶を制御する「不凍タンパク質」の実用化に成功し、文部科学大臣表彰科学技術賞(開発部門)を受賞した河原秀久教授が登壇し、食品の美味しさだけでなく健康維持という視点でも注目されている「発酵食品」の特性や歴史、味噌やチーズといった身近な発酵食品が、どのように商品化されているか解説します。そして、私たちにとっても身近な「冷凍食品」についても深く掘り下げて解説します。

普段の暮らしに欠かせない「食」について、改めて「暮らし」と「化学」両方の視点で見つめ、参加者の方々と一緒に楽しめる内容となっています。

※ナレッジキャピタルの「超」学校シリーズとは

大学や企業、研究機関などのさまざまな分野の研究者と一般参加者が一緒に考え、対話するナレッジキャピタルならではのプログラムです。これまでも「大阪大学」「京都大学iPS細胞研究所」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」「国立民族学博物館」と共同開催し、一般の参加者と研究者をつなぐ場と機会を提供しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

一般社団法人ナレッジキャピタル	担当:奥村・岩井	電話:06-6372-6427
関西大学	担当:松田・浦田	電話:06-6368-0655

＜ナレッジキャピタル「超」学校シリーズ「関西大学×KNOWLEDGE CAPITAL」概要＞

日 時 : 10月31日(土)、11月28日(土)、12月19日(土) 15:00～16:30(開場14:30)

場 所 : グランフロント大阪北館 ナレッジキャピタル1F「カフェラボ」

対 象 者 : 高校生以上

定 員 : 各回50名 ※事前募集

料 金 : 500円(1ドリンク代)

主 催 : 関西大学、一般社団法人ナレッジキャピタル、株式会社KMO

＜各プログラム概要＞

【講師プロフィール】

河原秀久 (かわはら ひでひさ) / 関西大学化学生命工学部 生命・生物工学科 教授

1991年岡山大学大学院自然科学研究科修了と同時に、関西大学に助手として着任以来、霜害を引き起こす細菌の研究に携わる。その研究の幅を広げるために2000年以降、氷結晶を制御する「不凍タンパク質」の研究を行い、実用化に成功。近年さらに研究対象を広げ、生物由来の機能性物質を活用した食品の物性機能性素材や化粧品素材の開発も精力的に行っている。本年度には植物由来成分から冷凍保存の品質保持剤を実用化した功績が認められ、文部科学大臣表彰科学技術賞（開発部門）を受賞した。



■第1回 10月31日(土) 「発酵食品天国の日本 技術と応用」

意外と知らない発酵食品。日本の発酵食品の紹介とその味、効能などを知り、発酵食品の良さを堪能しよう。

【講師コメント】

日本は発酵食品天国です。発酵食品の歴史や、発酵食品がどのような方法で作られ、どのようにして商品化されているかを解説します。その中では、アルコール飲料や非アルコール食品(醤油、味噌、チーズ、ヨーグルトなど)の身近な商品について解説します。

■第2回 11月28日(土) 「生物の生きる知恵を利用する技術 天然エキスの機能」

もうすでに加工食品に利用されているトレハロース。これは生物の生きる知恵の産物である。このような天然エキスについてわかりやすく解説し、その機能を実感しよう。

【講師コメント】

生物が現在どのような戦略で生きており、どのような化合物が関わっているかを話します。その中に乾燥に関与するトレハロースや針葉樹の未凍結維持に関与している過冷却促進物質などについても解説し、今の応用技術と将来の技術について話をします。

■第3回 12月19日(土) 「冷凍食品の現状と未来の冷凍食品とは ～不凍タンパク質～」

南極大陸に棲息している魚より発見された不凍タンパク質。その機能は、人々に食における楽しみを与える素材です。この不凍タンパク質についてわかりやすく解説します。その機能の可能性を実感しよう。

【講師コメント】

冷凍食品の歴史および現状を話します。冷凍するとなぜ品質劣化するのとか、どの食材が冷凍できるのかなども例を挙げて説明します。不凍タンパク質の話をして、その利用について解説し、未来の冷凍食品について話します。