

生物資源と触媒技術に基づく食・薬・材創生コンソーシアム（食・触コンソーシアム）は、産総研、筑波大学、東京大学が中心になり、企業・大学・公的研究機関の技術交流の場を提供することにより、様々な生物資源の高機能化・高付加価値化についての技術・情報の収集・提供・交換・共通認識形成を図り、生物資源の実用化・産業化を推進させることを目的としています。

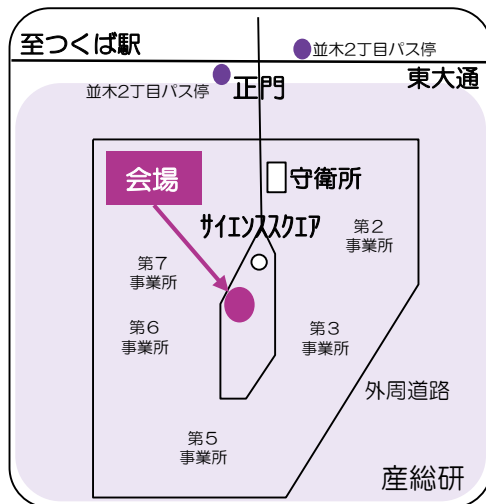
今回、コンソーシアムのキックオフワークショップを産総研にて開催いたします。

【日時】 2017年6月26日(月) 14:00 -17:25

【会場】 産業技術総合研究所（つくば市東1-1-1）
共用講堂1階 多目的室

【参加者】 食・触コンソーシアム会員、
入会検討者
参加費無料 ※事前申込制

【交流会】 2017年6月26日(月) 17:30 -
産業技術総合研究所 厚生棟2階 レストラン
参加費4,000円 ※事前申込制
(参加費は当日WS受付にて申し受けます)



【プログラム】

13:30 -	受付開始
14:00 -14:05	開会挨拶 食・触コンソーシアム会長：産業技術総合研究所 触媒化学融合研究センター長 佐藤 一彦
14:05 -14:15	参加企業様 自己紹介
14:15 -14:30	食・触コンソーシアム趣旨紹介 食・触コンソーシアム事務局長：産業技術総合研究所 触媒化学融合研究センター 官能基変換チーム 佐々木 一憲
14:30 -15:10	<基調講演> 機能性農産物の開発と機能性表示制度の活用 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域長 山本（前田）万里
15:10 -15:30	休憩（個別質問へ対応）
15:30 -16:00	<話題提供1> 機能性バイオ：微細藻類の可能性について 東京大学 フューチャーセンター推進機構 河野 重行
16:00 -16:25	<話題提供2> 生物由来原料の触媒変換反応の開発とその可能性 産業技術総合研究所 触媒化学融合研究センター 官能基変換チーム長 富永 健一
16:25 -16:50	<話題提供3> シトクロムP450酵素による水酸化ビタミンDの生産 産業技術総合研究所 生物プロセス研究部門 応用分子微生物学研究グループ 安武 義晃
16:50 -17:20	意見交換
17:20 -17:25	閉会挨拶 食・触コンソーシアム副会長：筑波大学 生命環境系/北アフリカ研究センター 教授 産業技術総合研究所 触媒化学融合研究センター 加藤 伊トヲヲ子 磯田 博子
17:30 -19:30	交流会

【申込方法】 下記情報を、事務局までメールにてお知らせください。
①ご氏名 ②ご住所 ③ご所属・役職 ④メールアドレス ⑤参加（WS、交流会）
✓メール送付先（事務局）：shoku-shoku.sec-ml@aist.go.jp

【問合せ先】 〒305-8565 茨城県つくば市東1-1-1 つくば中央第五
国立研究開発法人 産業技術総合研究所 触媒化学融合研究センター
生物資源と触媒技術に基づく食・薬・材創生コンソーシアム事務局
E-mail：shoku-shoku.sec-ml[at]aist.go.jp ※[at]を@に変更して下さい。
TEL：029-861-9452 FAX：029-861-4498