第１回　日本醸造学会若手シンポジウムの報告

日本醸造学会　若手の会　委員長　岩下　和裕

はじめに

日本醸造学会では、この度、若手の会を発足させるに至り、平成２１年度の日本醸造学会大会の翌日から、第１回の若手シンポジウムを開催させて頂いた。そこで、本誌面をお借りして、第１回の若手シンポジウムについて報告したい。また、合わせて若手の会の発足の経緯と、若手の会の活動全体について若手の会委員を代表して簡単にご紹介させて頂きたい。また、若手の会については、醸造学会ホームページ内に紹介のページを建てているので合わせてご参照頂きたい。

日本醸造学会　若手の会ホームページ URL: http://www.jozo.or.jp/wakate.htm

１．　第１回　醸造学会若手シンポジウムについての報告

リーマンショックによる国際金融問題で、一気にいろんな問題が顕在化してきたが、少子高齢化による人口構造問題や、BRICS 諸国の台頭に代表される国際経済構造の変化、エネルギー、環境問題などの新たな国際問題の出現とともに、醸造業界は100年に一度とも戦後最大とも言われる激動の波に翻弄されている。しかし、今までの長い歴史の中で、酒類業界はこのように非常に厳しい社会情勢や様々な時代の荒波をくぐり抜けてきた。そして、醸造研究は科学の面から産業を支えることで、荒波をくぐり抜ける重要な原動力の一つであった。

このような厳しい社会情勢ではあるが、幸いにも現在醸造学の周りには、様々な知的な財産が蓄積している。例えば、酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)の研究では、他の真核生物に先駆けてゲノムが明らかにされ、ポストゲノム研究に関して列挙しきれないほど多数の先導的研究成果が生まれている。さらに、これらの情報を統合するデータベースや研究リソースも、他の生物に類をみないほど高度に整備され、蓄積されている。このように、今や醸造研究は、限りなく豊富な研究ソースを持つ最も研究基盤情報が充実している分野とも言える。このような情勢の下で、我々は、「醸造産業」に積極的に関わり、新しい研究分野に挑戦し、未来の「醸造学」を開拓する若い情熱とパワーの結集・育成が必要と考えられる。若手シンポジウムは、醸造学の未来に貢献しようとする人々が集結し、議論をする場を提供することを第一の目標として開催するに至った。また、醸造学会が産業に非常に近い実学を旨とする学会であり、構成員には技術系の方だけではなく、経営者サイドの方々も多く含む。その他、若手の会でも同様に経営者の方々も参加しやすく、意見交換が出来るよう心がけることとした。

先にも触れたとおり、醸造学には長い研究の歴史による数多くの知識と、ゲノム科学に端を発し、爆発的に集積しつつある次世代研究の知的財産を有する。そこで、若手シンポジウムでは、これまでに集積してきた醸造研究の知識と、研究に捧げてこられた先輩方の研究魂を直接吸収し、さらに、現状の優れた地の蓄積を前提に議論を行うことで、新しいアイデア、革新的な技術を生み出すことを目的とし開催した。また、醸造技術、醸造研究は、その多くを官能評価に頼るため、暗黙知も

含めた知識の継承を行ってきた学問でもある。そこで、若手シンポジウムでは、諸先輩方や最新の研究を直接言葉を交わすことで吸収し、会員同士の切磋琢磨により時代に即した醸造学を生み出して行くという意味で、「相伝と革新」を合い言葉に開催することとした。

今回は、若手の会が設立されて間もなく、シンポジウム開催までにアナウンスの期間が1ヶ月程度しかなかったにもかかわらず、50名の方に参加の申込を頂いた。以下に、その様子をご報告させて頂く。

１－１．　日本醸造学会若手シンポジウムの開催日程、開催場所

第１回日本醸造学会若手シンポジウムは、日本醸造学会大会に引き続き、９月１８日～１９日午前中の日程で、合宿形式により開催した。合宿形式としたのは、参加者の皆さんが多く議論出来る時間を取るという主旨によるものである。１８日夕方に佐浦先生により講演を頂き、その後交流会を開催し、翌日に総会を開くと共に、３名の先生方からご講演を頂いた。また、交流をより深めて頂くために、講演２日目にも希望者による昼食会を合わせて開催した。さらに詳しい日程と場所については、講演要旨と共に本報告書の末尾に掲載しているのでご参照頂きたい。

開催地は、醸造学会大会の会場である北斗ピアから約 30 分と近く、東京大学正門すぐ近くの旅館太栄館とした。太栄館は石川啄木にゆかりのある宿として有名で、落ち着いた雰囲気のある旅館である。また、本館には 50 名以上収容可能な大広間や大人数での利用が可能な大浴場を備え、かつ、本館を貸し切る形で開催可能であったため、時間を気にせずに交流会を深める事が可能であった。価格も都内としては破格の安さで、第１回の若手シンポジウムとしてはほぼ理想的な開催場所であった。

図 1.太栄館正面玄関

図２.太栄館大広間（講演会場）

１－２．　シンポジウムでの講演の概要

シンポジウムでは、「日本文化の世界への挑戦」をテーマとして株式会社佐浦　代表取締役社長　佐浦　弘一先生から「日本酒文化を世界に広めるために」という演題で。「醸造研究魂の口伝」をテーマとして元山梨大学大学院医学工学総合研究部　教授　飯村　穣先生から「醸造微生物研究の源流を探る：温故知新」という演題で。「味覚と感性の脳を見る」

をテーマとして、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所食認知科学ユニット　主任研究員　檀　一平太先生から、「脳からの有用情報抽出戦略～おいしさを越えて～」という演題で。最後に「微生物ゲノムデザインへの道」というテーマで、慶應義塾大学　先端生命科学研究所環境情報学部環境情報学科　教授　板谷　光泰先生から、「ゲノムの解析から改変、そして創生に向けた合成バイオロジー」という演題でお話しを頂いた。

以下に、各先生のご講演の要約をまとめさせて頂いた。要旨を掲載している関係上、どうしても講演についての個人的な感想となりがちであることをあらかじめご了承頂きたい。また、ご講演を頂いた先生方には、誠に身勝手な理解で、大変恐縮する思いであるが参加できなかった方々に、少しでも雰囲気が伝わることを願って厚顔ながら筆を執らせて頂いた。

「日本酒文化を世界に広めるために」　佐浦弘一先生

本年の醸造協会誌第 2 号に解説を書かれていることから、ご存じの方も多数いらっしゃると思うが、佐浦先生は、酒類の海外輸出のきっかけとなった酒サムライ事業や、International wine competition(IWC)の日本酒部門設立にご尽力をされてきた。今回のご講演では、これらの活動をはじめるに至った動機とその活動内容について幅広くご紹介頂いただいた。酒サムライ事情については、日本酒文化のすばらしさを世界へ広く伝えると言う視点だけでなく、当たり前すぎて日頃は気づかない日本酒文化のすばらしさを我々自身が再認識するという考えもあったことに驚かされた。

IWC についてのお話しでは、IWC が非常にマーケットを意識して、感覚的には全く逆の発想で審査基準等設けられている事が衝撃的であった。よく言われることであるが、日本でのきき酒は製造技術サイドのきき酒方法であるため、欠点の洗い出しが優先である。しかし、IWC では、良い酒と納得できる良さをどの様に、消費者にアピールしていくか、と言うことを基本に審査基準が作られているように感じた。同時に、審査基準を考えていくプロセスは、お酒の持っているすばらしさ、魅力を発見して行くプロセスでもあると言えるかもしれない。佐浦先生のご講演を通して、日本酒文化が世界でも誇れる文化であることを再認識させて頂くと共に、このすばらしい日本酒文化を世界の人にも知って頂かなければもったいないと言う感想を持った。まさに、酒サムライ事業の目指すところを体現するご講演であった。ご講演後に交流会を行ったこともあり、日本の食文化の海外への挑戦は参加者が交流会で意見を交わす際にも主要な論題となり多くの活発な議論がなされていた。

図３．佐浦弘一先生近影

「醸造微生物研究の源流を探る：温故知新」　飯村　穣先生

飯村　穣先生も改めて紹介するまでもないが、酵母の遺伝子組換え系の確立から、麹菌の遺伝子組換え系の確立まで、まさに現在の分子生物学の基礎づくりにから、その発展にまで関わってこられた先生であり、醸造研究魂の語り部として最も適任の先生の一人である。飯村先生は、今年の３月に山梨大学を定年のためご退官されたが、今回の先生のご講演は、そのご退官の記念講演をベースとされたものであり、先生の研究人生が凝縮された講演でもあった。

飯村先生のご講演では、遺伝子組換え系の黎明期から一連のご研究を紹介頂いたが、ご講演の中で、重要なメッセージとなったのは組換え系にまつわる話ではなく、醸造というものを如何にとらえるか、醸造という科学現象の成り立ちを紐解き、そこに現在の技術を如何に適応させ、新しい発見、開発を行っていくかという点であった。「醸造産物とは、もともと多成分を含む原料から、多成分の調和がとれた産物を生産するという複雑系であり、その宝の山から新しい現象を見出し、その仕組みを解明することが醸造技術研究の真髄である。」という言葉に多くの参加者が感銘を受けていた。また、そのような技術に現在の研究技術を適合させていくために、「引き算的な考え方」が重要であるというご指摘を頂いた。また、ご講演の中では、飯村先生が長らく興味を持っていらっしゃった産膜性酵母についての最新の研究成果についても紹介頂き、本研究を例に取りながら、醸造現場と向き合う面白さについてのお話しを伺うことが出来た。

ご講演後の質疑応答の議論の中では、新しい商品開発に関する質問に対して、醸造技術は長い歴史の中で積みあげられた、経験則に基づいた技術であるために、全く新しいものを生み出そうとするためには、大失敗でも良いから、これまでの常識を疑う挑戦的な試みが必要あり、かつその試みは、これまでの醸造研究と同様、息の長いものでなければ達成できないのではないかとのご意見を頂いた。飯村先生には、講演会終了後にもご講演、質疑応答をふまえた手記を頂いたので、以下に掲載させて頂く。

図４．飯村　穣先生近影

飯村先生の手記

１．醸造現象（実験室で純化された単純系ではなく、自然に即した複雑系）は微生物をはじめ美味しさの追及まで含め、研究テーマにとっては宝の山です。

２．実験室で純化された単純系で研究することも、勿論、大切ですが、一方で生（ナマ）

の自然と向き合うことがもっと重要である。若い方々が、新しい醸造に関連した現象を発見し、そのメカニズムを徹底的に究める。そのためには生命の本質との関連も考える。その成果はいつか必ず醸造技術の発展にも役立つし、他の科学にも波及すると思います（この波及効果は重要、その様な研究を育てなければいけない)。その意味で、当日お話したように、単に生産性を上げることや、新規性を追求する他のバイオテクノロジーとは大きく異なると考えています。

３．酒は嗜好品であり、原料においても原産地、地域性、土着性があり、製品においても地方性、個人差の違いが求めたれる。その意味で、絵画や音楽等と同じである。醸造はそれを支える技術でもあるのです。単に能率や生産コストでは計れない文化的要素がある。

４．科学を基礎、応用に分けて考えがちです。科学・技術研究が巨大化すると、成果を急ぐためそのように基礎、応用に分化してしまうのは好ましくないないと思います。前項１、２、３の意味では醸造は総合科学であるし、生命の本質から応用までを特に境がなく広く探求すべき分野であると思います。

５．したがって醸造の研究は、息の長い仕事であり、それが許される、それが当然であるような研究組織、環境があるべきですが、現状ではなかなか困難なことは残念です。

６．引き算の技術は私の意見ですが、醸造は豊富な天然から成分にしても、微生物にしても余分なものを取り除く技術であって、人工的システムで過去にない新規なものを作る技術ではないと思います（多くの人は醸造にそれを望んでいない)。その逆な意味で板谷先生の枯草菌にシアノバクテリアの光合成クラスターを導入するお話は、足し算の技術として興味深く拝聴しました。

７．醸造微生物におけるゲノム科学の発展によって、発酵プロセスにおける遺伝子発現の研究によってキー遺伝子が解明され、その発現を目安に酒造管理ができること期待しております。

「脳からの有用情報抽出戦略～おいしさを越えて～」　檀　一平太先生

檀先生は、近年発展がめざましい脳機能イメージング技術で脳の働きを可視化することと、心理実験との組合せにより、食品の持つ味の情報をヒトの脳が処理して行くメカニズムをご専門に研究をされている。食品の味と嗜好性の評価は、酒類など嗜好性の影響が大きい飲料を多く含む醸造食品、醸造飲料にとって重要である。そこで檀先生には、最近の脳科学、脳機能イメージング技術の基本的なところから、味覚の記憶と大脳の前頭視野の関係など先端研究までを、わかりやすく面白くお話し頂いた。

特に、秋なすを題材とした美味しさを感じる脳の話は興味深かった。秋なすは、秋の訪れを告げる美味しい食材の代表であるが、その味には苦味とえぐみが含まれている。本来、苦味やえぐみという感覚は、人が毒性のある食品を見分けるために発達した感覚であると

考えられている。本来の動物的観点からとらえるならば、このような苦味、えぐみを持つ食材をヒトは避けるはずである。しかしながら、ヒトは食経験やその他の高次の情報処理から、この食品情報を美味しいと感じるように変換する。檀先生は、味覚からの感覚をボトムアップの処理、高度な情報処理から美味しいと判断する処理をトップダウンの処理と定義され、説明された。

ここで重要だと感じた知見は、ヒトの味覚では舌や鼻などの感覚器からの情報も重要ではあるが、それ以上に、これまでの経験や、視覚による情報、人の精神活動にコアな影響を持つ経験に強く影響を受けると言うことであった。質疑応答の中でも、商品開発の重要な一部分であるためか、このトップダウンの情報処理については多くの質問がなされ、若手シンポジウム終了後の昼食会の席でも活発な議論が続いた。

図５．檀一平太先生近影

「ゲノムの解析から改変、そして創生に向けた合成バイオロジー」　板谷光泰先生

醸造の定義の中には、必ず微生物というキーワードが含まれる。これまでの研究でも示されているとおり、より良い製品を生み出すためには微生物の育種は欠かす事が出来ない。遺伝子組換え生物については、種々の議論があるところであるが、演者である板谷先生は、微生物ゲノムの構造を完全に把握し、ゲノムの構成をデザインし、ゲノムを作り微生物とすると言うゲノムデザインというものを提唱されている。

今回のご講演では、まずはゲノムデザインに取組むために不可欠な技術である、微生物のゲノムを「丸ごと」取り込む、取扱う技術についてご紹介を頂いた。「ナツコ」という微生物がそれである。「ナツコ」は納豆菌の全部のゲノムをその親戚である枯草菌に入れて作成された微生物で、この話を通して一連のゲノム操作技術についてのお話しを頂いた。枯草菌には、分割してゲノムを入れることでおおよそ 10Mbps 程度の遺伝子を取込むことが出来ると考えられている。酵母 *Saccharomyces cerevisiae* のゲノムサイズが約 12Mbps であることを考えるとほぼ真核微生物に等しいサイズである。板谷先生は、ナツコに引き続いて、光合成能のあるシアノバクテリア 3.5Mbps の全ゲノムを枯草菌に挿入したゲノムサイズ 7.4Mbes のシアノバチルスを作成された。これは本来光合成能を持たない枯草菌が光合成性能を持つようになるかと言うことを目指すものであるが、残念ながら現在までに光合成までには至っていない。

図６．板谷光泰先生近影

生物が多くの生物から生殖なしに遺伝子を取り込むことを水平伝搬と言うが、ゲノム解析が進むにつれて、自然界ではこれまで考えられていた以上に水平伝搬が起こっていることが明らかとなっている。植物等の葉緑体もシアノバクテリアが真核生物に取り込まれた結果であると考えられている。遺伝子組換え生物の安全性については多くの議論がなされてきている。では、板谷先生がおっしゃるように、全ゲノムの構造を完全に把握し、安全性を考慮してゲノムデザインされた生物と自然界の生物とどちらが安心であると言えるのであろうか？微生物の育種が必須の醸造産業にとっては考えさせられる講演であった。

１－３．交流会と昼食会について

今回の若手シンポジウムのメインでもある交流会は、演者である佐浦弘一先生の発声により始まった。交流会では演者である佐浦先生と、板谷先生にご参加頂き、演者と参加者、参加者同士の意見交換を行って頂いた。会が進むにつれて、いくつもの車座が出来て、あっという間に深夜になるほど白熱した。今回は、本館全てを若手シンポジウムで借り切った状態で、隣近所ともある程度離れていたため、周りや時間を気にせずに交流を深めることが出来た。また、宿泊も相部屋としたため部屋に帰ってからも議論は続き、内容の濃い意見交換が出来たという声を多く聞かれた。また、飯村先生、檀先生には、昼食会に参加頂いた。昼食会にも当初の予定を大幅に越えて 30 名以上のご参加を頂いた。交流会、昼食会の様子は以下にいくつか写真で紹介する。

図７．交流会の様子１

図８．交流会の様子２

図 9．昼食会の様子

図 10．昼食会での壇先生挨拶

交流会では佐浦先生、板谷先生に、昼食会では檀先生にご挨拶を頂いたが、若手の会がある学会はよく盛り上がり、若手の会で出来た人脈がその後も大きな資産になると言うご挨拶を頂いた。最後に、檀先生より「若手の会にしてはスーツ率が高すぎる」とのご指摘を頂いた。確かに、もう少しフランクであった方が良いかもしれない。

以下に、参加者を代表して、唯一の学生参加者であった福原慎一郎さんにコメントをお願いしたので掲載させて頂く

第１回日本醸造学会若手シンポジウムに参加して　　福原真一郎

今回の第１回日本醸造学会若手シンポジウムに参加し、非常に密度の濃い時間を過ごすことができたと感じております。

講演会では４名の先生方にお話し頂きました。普段あまり接することのないようなトピックで、多くの刺激を受けることができました。また交流会においては、様々な酒造メーカーや研究所の方々とお話しすることができ、大変貴重な経験となりました。特に私は、来年度から酒造メーカーに勤務する予定です。しかし、現在はまだ学生ですので、社会人の方々とお話しすることはとても良い刺激となり、来年から酒造に携わる身として大変意欲をかきたてられました。

第２回若手シンポジウムはポスターセッションなどを取り入れた、よりパワーアップしたものになると伺いました。私も、１年後にはよりパワーアップして、第２回若手シンポジウムに是非とも参加させて頂きたいと思っております。

今回のシンポジウムの最後の締めのご挨拶で、講演者の檀一平太先生がこのようなことをおっしゃられました。「活気のある学会には、必ず若手の会が存在する」と。この言葉を聞き、日本の醸造の明日を担うのは私たち若手なんだという使命感を強く感じました。そして若手の会を通して、日本の醸造業界が益々発展していくことを切に願っております。

１－４．第２回　若手シンポジウムについて

「醸造の若手はみんな集まれ！」これが第２回若手シンポジウムのコンセプトである。周りを見回してみると、農芸化学会や生物工学会など様々な学会で多様な醸造製品に関係する発表がみられる。さらに、各メーカー単位、県単位、全国組織などで、醸造文化、醸造製品の国内、海外普及を目指した様々な取組が行われている。しかしながら、その発表者や関係者同士が一同に介して意見を交わす機会はほとんど無い。また、若手の研究や活動を奨励する試みも少ない。そこで、若手の交流をより促進し、研究活動や様々な取組を奨励するために、第１回若手シンポジウムの内容に加え、再報が可能なポスターセッションを実施すると共に、参加者全員の投票によるポスター賞を選考したい。

若手シンポジウムの開催内容については、今後も協議をして行くなかで会員の皆様の意見を取り入れながら、柔軟に対応して行きたい。

日本醸造学会若手の会発足の経緯について

醸造学会若手の会のコンセプトなどについては、若手シンポジウムやその趣意書や会則の中で記載してあるので、ここでは発足の経緯について紹介させて頂きたい。

若手の会が立ち上がる発端は、平成20年度の日本醸造学会の懇親会であった。この懇親会で、月桂冠株式会社の秦　洋二博士から、「醸造学会も若手が盛り上げなければならない」と言う主旨のご発言があった。この言葉に刺激され、日頃醸造研究にいろいろな思いを抱く数人のメンバーにより、若手の会を誕生させようと言う機運が起こった。また、その翌日には、秋山裕一先生、蓼沼誠先生、石川雄章先生の励ましの言葉もあり、若手の会の立ちあげに向けた運動が始まった。

醸造学会の終了後から12月の初旬までの間で、懇親会に参加した数名のメンバーが中心となり、メールや他の学会などの機会を利用して議論を行い、12月末に私的な会として、7名のメンバーによる若手の会の準備委員会を発足させるに至った。その後さらに議論を煮詰め、2月５日には日本醸造学会の石川理事をオブザーバーとして向かえ、第1回目の醸造学会若手の会準備委員会を開催した。この第1回目の準備委員会では、若手の会の正式な発足方法や、活動内容の方向性について議論を行った。この会議での議論が若手の会の活動方針の原型となっている。この準備委員会の内容に基づきこの7名の発起人により趣意書を作成した。

趣意書は6月の総会に提出し、本総会により日本醸造学会の正式な部会として「若手の会準備委員会」を発足することとなった。これまでの間、7名の発起人は、プライベートな時間や出張の際の隙間、個人的な費用での議論への参加など、多大な私的な協力があったことを明記したい。また、独立行政法人酒類総合研究所には、会議室等の場所を提供して頂くなど、様々な協力を頂いたことをこの場を借りて感謝したい。

その後、会則の作成を行い、平成21年7月８日に兒玉会長の承認をうけ、正式に部会として発足した。それと同時に第1回の若手シンポジウムの準備を平行して行い、先述のとおり日本醸造学会大会に引き続き開催することとなった。若手の会発足については、平成21年度の日本醸造学会大会で紹介させて頂いた。また、第1回目の総会を、第1回若手シンポジウムの際に行い、会員による会則の承認と、委員の任命を行った。総会で承認された会則は、その後再度兒玉会長の承認を受け、正式に発行した。以下に、発足の契機となった趣意書と総会で承認された会則を掲載させて頂いた。また、第1期の日本醸造学会若手の会委員は以下のとおりである。

日本醸造学会若手の会　委員長

岩下　和裕（独立行政法人酒類総合研究所　主任研究員）

日本醸造学会若手の会　委員（五十音順）

小川　順（京都大学応用生命科学専攻　応用微生物学講座　教授）

金井　宗良*（独立行政法人酒類総合研究所　研究員）

後藤　正利（九州大学大学院農学研究院生物機能科学部門　客員准教授）

杉本　利和（アサヒビール株式会社酒類技術研究所　主任研究員）

高橋　理（キッコーマン株式会社研究開発本部　主任研究員　プロジェクトリーダー）

高橋　俊成（菊正宗酒造株式会社総合研究所基盤技術研究グループ　課長）

高谷　直樹（筑波大学　生命環境学研究科　准教授）

堤　浩子（月桂冠株式会社　総合研究所　副主任研究員）

中尾嘉宏（サントリーホールディングス株式会社　R&D 企画部　主任研究員）

林　圭（三和酒類株式会社　技術戦略チーフ）

＊ 会計担当

日本醸造学会若手の会（仮称） 創設趣意書

醸造は、人類の歴史とともに歩んできた長い歴史を有し、我々の健康と豊かな暮らしに大きく貢献して参りました。とりわけ、日本人は旨味の発見に象徴されるように、繊細な味覚を有することから、古くから多様な醸造物を育み、多彩な食文化を形成して来ました。さらに、近代を迎え、それまで経験に基づく伝統技能であった醸造技術に科学を取り入れることによって、論理的な裏付けを持つ技術へと高めるとともに、海外の食文化や学術的知見を柔軟に吸収することで、現在の日本の豊かな食文化を築いてきました。このように、我が国の学術研究は、醸造産業の発展を支えると同時に牽引する役割を果たして来ました。そして、日本醸造学会は、結成以来これらの醸造研究をサポートすると共に、広く議論を行う場を提供して来ました。

しかし、近年、食文化の欧米化や社会生活の多様化、少子高齢化による人口構造問題、食料、エネルギー問題や環境問題のグローバル化など、醸造産業を取り巻く環境が大きく変化し、加えて昨今は、BRICS 諸国の台頭やリーマンショックを発端とした国際金融問題など、100 年に一度とも戦後最大とも言われる経済危機の中で、醸造産業は激動の波に翻弄されています。

このような情勢の下で、我々は、「醸造産業」に積極的に関わり、新しい研究分野に挑戦し、未来の「醸造学」を開拓する若い情熱とパワーの結集・育成が必要と考えました。

幸いなことに、産業に直結し、醸造の現場に研究のシーズを求めることで発展してきた学問である醸造学には 150 年におよぶ業績の蓄積があり、醸造産業の今日を支える基盤を築いてこられた多くの先輩を有しています。また、「醸造はライフサイエンスの源流」と言われるように、醸造研究を発端として、生化学や分子生物学が生まれ、ゲノム研究やポストゲノム研究へと大きく発展してきました。すなわち、醸造学ほど広範な科学分野へ先導的で大きな波及効果をもたらし、多大な知識を蓄積した学問はありません。その一例に、醸造に端を発した酵母の研究が挙げられます。酵母は、他の真核生物に先駆けてゲノムが明らかにされ、ポストゲノム研究に関して列挙しきれないほど多数の先導的研究成果が生まれています。さらに、これらの情報を統合するデータベースや研究リソースも、他の生物に類をみないほど高度に整備され、蓄積されています。このように、今や醸造研究は、限りなく豊富な研究ソースを持つ分野といえます。したがって、先輩研究者のスピリットを引継ぎ、この蓄積された膨大な研究財産を活用し、醸造業界全体を活性化させるための新しい醸造研究を切り開くことが、我々若手研究者の重要な使命であると自覚した次第です。

このような認識に立ち、発起人となった我々は、自らが醸造研究の未来を背負っていく覚悟のもと、日本醸造学会の一部会として、「若手の会」の創設を呼びかけます。

「若手の会」では、「相伝と革新」をキーワードに、若手研究者が、これらの膨大な醸造研究の英知と諸先輩方のスピリットを学ぶと共に、最新の研究成果を吸収し、若手研究者同士が切磋琢磨できる場を提供する事を目的と致します。科学技術や産業の発展を担うのは「人」であり、人材の育成は学会の重要な使命の一つであると考えます。

この趣旨をご理解いただき、「若手の会」の設立と運営にご支援とご協力をいただきますよう、お願い申し上げる次第であります。

目的

相伝（暗黙知も含めた知の蓄積を学ぶ）

1. 醸造研究として蓄積した知的財産を吸収する
2. 先人の醸造研究へのスピリットを体感する
3. ライフサイエンスの最先端研究・技術を体感・吸収する
4. ライフサイエンスに限らず、多分野の最先端研究や技術を体感する
5. 醸造産業の現場を体感し、研究のシーズを発掘する

革新（醸造産業に新しい味付けを目指す）

1. 醸造研究の今を議論する
2. 醸造研究のこれからを議論する
3. 醸造研究を革新する為に必要な今とこれからを議論する
4. 醸造研究者が競い合う場を提供する

初年度に実施を目指す具体案

1. 若手の会　運営委員会の立ちあげ
2. 第1回の若手の会の開催

平成21年度の醸造学会終了後に実施する。これまでのエポックメイキングな研究の裏側、研究者の取組、最先端の研究、解析技術、食文化のグローバル化に向けた取組等についての講演会を行うと共に、醸造研究の未来を討議するための懇談会を行う。可能であれば、最先端研究の現場、醸造の現場の見学を行う機会を作る。

3. 若手研究アイデア賞の設立

醸造分野における革新的アイデアを顕彰する

若手の会発起人（平成 21 年 2 月 5 日　現在）

岩下和裕（独立行政法人酒類総合研究所）　金井宗良（独立行政法人酒類総合研究所）

堤　浩子（月桂冠株式会社）　高橋　俊成（菊正宗酒造株式会社）

杉本利和（アサヒビール株式会社）　中尾嘉宏（サントリー株式会社）

高橋　理（財団法人　野田産業科学研究所）

日本醸造学会若手の会 会則

日本醸造学会 若手の会は、この会の目的と活動に賛同する日本醸造学会の会員有志によって構成される分科会（部会）として、醸造学に携わる若手相互の交流を積極的に進め、もって醸造学の研究を活性化するとともに、研究成果を社会や醸造学研究を担う学生たちに還元するための活動を行う。また、醸造学を学ぶ世界各国の若手研究者等との積極的な交流をはかる。かかる活動を通して、醸造学の進歩と日本醸造学会の発展のために積極的に寄与していきたい。

第１条（名称）　この会は、日本醸造学会 若手の会（以下、本会と略称する）と称し、事務局を日本醸造学会内（東京都北区滝野川２丁目６番３０号）に置く。

第２条（会員）　日本醸造学会の会員のうち、本会の主旨に賛同する研究者、技術者、学生、又は醸造企業等において醸造学に興味をもつ経営者もしくは社員であって、本会主催のイベントに参加するか、本会に入会の意志を持って登録することにより会員となることができる。

２　前項に定める会員になることについては、年令に制限を定めない。

第３条（目的及び活動）　醸造学に携わる若手相互のさまざまな交流を積極的に推し進めることによって、醸造に関する研究を活性化するとともに、研究成果を積極的に社会や醸造学を志す学生等に還元する。もって、醸造学の発展と関連する分野の研究者の裾野を拡大することを目的に、次項に掲げる活動を行う。

２　本会は、次に掲げる活動を行う。

（１）若手シンポジウムおよび総会の開催

（２）会員相互の交流のための合宿とスチューデントサイエンティストプログラムの開催。ここでいうスチューデントサイエンティストプログラムとは、大学生を対象に醸造研究、醸造産業の普及を行うための活動をいう。

（３）将来の醸造学に必要と考えられる事項を幅広く研究し、その成果を日本醸造学会及び関連団体等へ提言する。

（４）情報交換のためのホームページ等の運営

第４条（会員の責務）　会員は、本会が開催する各種イベントに積極的に参加し、その運営に積極的な役割を果たすことができる。

２　会員は、それぞれの所属機関、地域社会などにおいて、会員もしくは若手研究者相互の交流や研究成果の社会還元等のための活動を積極的に行なうよう努めるとともに、相互に協力し合わなければならない。

第５条（会費）　入会費・年会費等は徴収しない。ただし、合宿等のイベントへの参加費は実費を負担するものとする。なお、本会の活動資金の一部は日本醸造学会からの援助による。

２　必要に応じて賛助金等を受け入れることを妨げない。

第６条（総会）　総会は、若手シンポジウムの期間内に開催することを原則とし、事業計画及び予算、事業報告及び決算、会則の変更等の事項について決議する。なお、総会は出席者の過半数によって決し、可否同数の時は運営委員長もしくは総会で指名される議長の決裁による。

２　総会に附議される議案は、運営委員会の指示により会員が書面もしくは電磁的記録によって、個別に賛否を表して総会決議に代えることができる。

３　総会の議事については、議事録を作成し議案書とともに学会長に報告する。

第７条（運営委員会等）　本会の運営のために運営委員７名以上１５名以内をおく。

２　運営委員は、会員の互選により選出し、学会長が委嘱する。

３　運営委員の任期は２年とし、再選を妨げない。

４　運営委員は運営委員会を構成する。

５　運営委員の内の１人を本会の代表権を有する運営委員長とする。運営委員長は運営委員の互選により選出する。

６　本会の経理を担当させるために運営委員会に会計１人を置く。会計は運営委員長が指名する。

第８条（会計監査役）　本会の会計を監査するため、会計監査役を置く。会計監査役は会員の互選により選出し、学会長が委嘱する。

２　会計監査役は、会計年度（４月～３月）が終了した後、会計監査を行い、その結果を３ヶ月以内に会員及び学会長に報告しなければならない。

３　会計監査役の任期は２年とし、再選を妨げない。

第９条（実行委員会の設置）　本会の目的及び活動を効率的に運営するため、必要に応じて研究部会及び実行委員会を組織することが出来る。研究部会及び実行委員会を組織する実行委員等は運営委員の推薦により運営委員長が任命する。

第10条（会則の改正）　この会則の改正は、会員の発議により総会出席者の過半数の賛成を得た上で行い、学会長の承認を受けて発効する。

附則

１　本会則は学会長の承認を受けた日（平成２１年９月１９日）より施行する。