

# 公益社団法人 日本農芸化学会

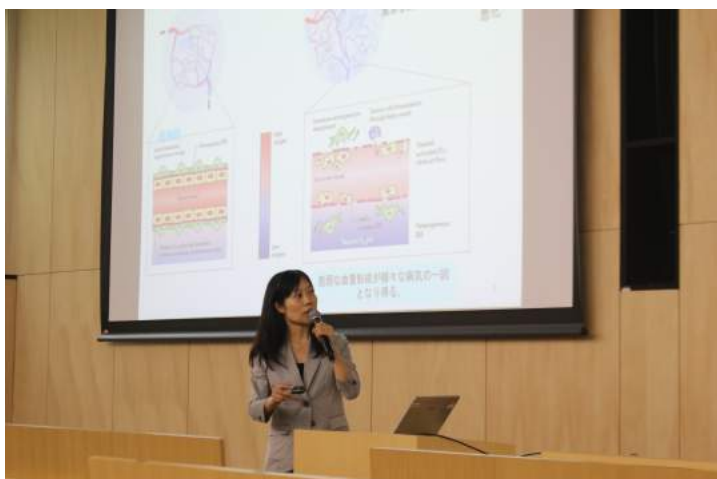
## 2018年度第1回 関東支部例会

(報告者:高橋 恭子)

日本農芸化学会2018年度第1回関東支部例会は、平成30年6月23日に日本大学生物資源科学部(神奈川県藤沢市)の2号館211講義室にて開催されました。浅見忠男関東支部長による開会のご挨拶の後、2018年度日本農芸化学会功績賞、農芸化学技術賞、農芸化学女性企業研究者賞、農芸化学若手女性研究者賞を受賞された5名の先生方のご講演が行われました。3月に名古屋にて開催された本大会での受賞講演よりも余裕を持った講演時間にて、より詳細な内容を講演していただくことができました。また、各ご講演後には会場からの質疑応答の時間も設けることができました。

最初に、日本農芸化学会功績賞を受賞された慶應義塾大学工学部の井本正哉先生が「がん細胞の特性を標的とする阻害剤の化学生物学的研究」のタイトルで講演されました。チロシンキナーゼ阻害剤の天然物スクリーニングのご研究から、がん細胞の遊走阻害物質として発見されたモベラチンAの作用機構、ビッグデータを利用した標的分子同定の戦略まで豊富な内容を分かりやすく話してくださいました。

次に、農芸化学女性企業研究者賞を受賞された第一三共株式会社の石本容子先生が「血管成熟化促進作用を持つ新規天然物vestaineの同定」のタイトルでご講演されました。天然物ライブラリから血管成熟化作用を有する新規物質として、*Streptomyces* sp. SANK 63697株が産生するvestaineを同定された研究をご紹介され、vestaineの作用と機序についての研究成果も発表してくださいました。



# JSBBA KANTO

「ホップ品質の多角的な解析とその応用」にて農芸化学技術賞を受賞されたサッポロビール株式会社の蛸井潔先生からは、茎頂培養によるウィルスフリー化技術を用いたチェコにおけるホップ栽培支援について、また、これまで取り組んで来られたホップ品種開発や特徴的なホップ香気成分の解析やその生成機構等について、ビールの主原料の1つであるホップの奥の深い話をご紹介してくださいました。

農芸化学若手女性研究者賞を受賞された戸田安香先生は、「味覚受容体の新しい機能解析技術の開発と味覚受容の分子機構の解明」のタイトルで、発光検出系を用いた高感度な旨味受容体の機能解析法の確立、アミノ酸変異体を作製した明らかにされた旨味受容体の生物種間のアミノ酸選択性の分子機構についてご発表されました。さらに、ハチドリが旨味受容体により糖を受容することにより花蜜の味を感知するというくみをハチドリの動画を交えて紹介されました。

最後に、農芸化学女性企業研究者賞を受賞されたノボザイムズジャパン株式会社の松井知子先生が「タンパク質工学を利用した産業用酵素の開発」について講演されました。産業用酵素の開発について実際に携わってこられた立場からの貴重な概要説明の後、食品の高温加熱加工の際にアスパラギンと還元糖間のアミノカルボニル反応により生じるアクリルアミドの生成の低減を目的としたアスパラギナーゼの開発についてご紹介いただきました。

あいにくの雨模様の天候でありましたが、今回の支部例会には81名の方々にご参加いただき、質疑応答も活発に行われました。また、日本大学生物資源科学部に在籍する学生の参加も多くありましたが、学生からも興味を持って聞くことができたとの声を多数聞いております。閉会ののち、同キャンパス内の食堂棟2階にて懇親会が開催され、参加者どうしの交流によって大変有意義な時間となりました。末筆ではありますが、ご講演いただきました先生方、支部例会の開催・運営にご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。

