

2018年12月28日

## HOBIA NEWS No.350

### 目次

- 2019HOBIA 第127回新年例会開催の予告
- 北海道バイオ企業交流会・北海道バイオ工業会新年交礼会2019
- HOBIA 見学会 報告

---

### ● 2019HOBIA 第127回新年例会開催のご案内

開催日：2019年2月1日（金）14時～17時10分

会場：北海道大学 学術交流会館 小講堂

#### プログラム

14:00 開会挨拶 HOBIA 理事長 北野邦尋

14:05～15:30 【講演1】『スマートセルインダストリー実現に向けた取組』  
（NEDO スマートセルプロジェクト）

国立研究開発法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）

材料・ナノテクノロジー部 プロジェクトマネージャー／主査 林智佳子氏

【要旨】NEDOでは、生物機能を活用したものづくり関連技術として「植物等の生物を用いた高機能品生産技術の開発」（NEDO スマートセルプロジェクト）を実施しています。生物細胞が持つ物質生産能力を最大限に引き出した“スマートセル”を作り出し、従来合成法では生産が難しい有用物質の創製又は従来法の実産性を凌駕するための基盤技術を開発し、生産プロセスの低コスト化・省エネ化が目標となります。具体的には、海外技術に依存しない国産ゲノム編集技術、二次代謝産物高効率生産技術、生物情報に基づく合理的な生物機能設計技術等の基盤技術開発に取り組んでおり、広く活用される実用的な生産技術にすることで「スマートセルインダストリー」の実現を目指します。本プロジェクトでは、化粧品・プラスチック等の化学工業材料を出口製品に想定していますが、開発する技術は農林水産や医療等の他分野にも活用できると考えており、NEDO 事業の取組みについてより多くの方に知っていただきたくご紹介します。

15:30～15:40 休憩

15:40～17:10 【講演2】現在調整中

---

17:30～19:00 交流会（参加費 4千円）

会場：札幌アスペンホテル 2階 メイプル

（札幌市北区北8条西4丁目 TEL 011-700-2113）

---

## ● 北海道バイオ企業交流会・北海道バイオ工業会新年交礼会 2019

1月25日に北海道バイオ工業会の新年交礼会として開催される「北海道バイオ企業交流会」で、経済産業省生物化学産業課から講師を招聘してバイオ戦略に関する講演があり、HOBIAも共催しています。

日 時：平成31年1月25日（金）14：00～17：00

会 場：ANAクラウンプラザホテル札幌 3F

定 員：80名程度（参加費無料）

### <プログラム>

14：05- 日本の新バイオ戦略

～世界・我が国が直面する課題を解決し、新たな市場形成を目指す～（仮）  
経済産業省 商務・サービスグループ 生物化学産業課

15：15- 「企業プレゼンテーション」

16：25- 名刺交換・情報交換会

※申込：参加ご希望の方は添付のチラシ兼申込用紙 [バイオ工業会新年交礼会 2019](#) にて FAXまたは メール [jimu@hokkaido-bio.jp](mailto:jimu@hokkaido-bio.jp) で1月18日までにご連絡ください。

## ● HOBIA 見学会 報告

今年度もHOBIAでは見学会を下記の要領で催行することにいたしました。新たな見聞を広めるとともに、会員間の交流もはかる良い機会にご参加ください。

- ・ 催行日：平成30年11月28日（水）
- ・ 目的地：小樽市 及び 余市町
- ・ 訪問先：①田中酒造株式会社（小樽市信香町） 9:45～10:45  
②ニッカウヰスキー余市蒸溜所（余市町黒川町） 12:00～13:15  
③北海道ワイン株式会社（小樽市朝里川温泉）14:00～15:30
- ・ 参加者：HOBIA 会員 5名参加

本年は、HOBIA 総会時期に会員から見学候補を挙げていただく試みをして、その中から上記3ヶ所に絞り込み、企画運営委員会にて訪問先として承認していただきました。

日本酒、ウヰスキー、ワインの製造（醸造及び蒸溜）メーカーだけになりましたが、HOBIAがバイオテクノロジー分野で研究、開発、事業化を協力し合う産学官の集まりであるので、広い意味での「発酵食品」で最古の食品であるお酒のメーカーの見学は意味のあることと考えました。下調べ段階で各社とも北海道産原料及び北海道の気候風土で製造することにこだわっていることが感じられました。北海道の産業及びバイオの視点から重要な“農業”との関わりに興味を持ったこともあります。ご多忙中にも関わらず、試飲を含め質疑応答丁寧に対応していただきました。3社には、今後の事業のご発展を祈念申し上げます。

以下に見学会の概要を報告致します。

朝9時に集合場所の札幌駅北口バスプールをマイクロバスにて出発。最初に小樽市信香町にある田中酒造株式会社 亀甲蔵 を訪問しました。岡田栄造専務に迎えていただき、会社の沿革、原材料、醸造設備を工場内に入らせていただき説明していただきました。

1898年創業の120年目を迎えた酒蔵メーカーで、北海道産米100%による純米酒100%が実現できた。北海道の農家を作る「彗星」「きたしずく」「吟風」という酒米品種を使い、原材料、醸造条件を組合せて沢山の種類の製品を製造販売している。

勧められるままに、多くの種類のお酒を試飲させていただき、銘柄それぞれに特徴を持ったお酒でした。四季仕込みと言ってお酒を年中仕込み、季節に合わせ（例えば正月用）の製品を造っているが、生産量は必ずしも多くないとの説明でした。売り方についても現状は大きなロットで全国に出荷ではなく、美味しい日本酒を小樽にきて試飲して買ってもらうスタンスとのこと。外国人観光客にも喜ばれているとのこと。

創業 150 年までは続けたいと控えめに仰っていましたが、小樽で北海道産米にこだわったお酒づくりを末永く継続していただきたいと思います。田中社長にもお会いすることが出来有難うございました。

旅程の都合で、昼食は余市町道の駅（スペースアップルよいち）駐車場を借りて、札幌で調達の仕出し弁当を早目に食し次の訪問地へ移動。

次は、**ニッカウヰスキー 余市蒸溜所** を訪問しました。NHK-TV 朝ドラ「マッサン」で観光地としても賑っていること、また HOBIA 関係者としても過去に一度は見学されていると想像しましたが、国内産ウヰスキーの老舗であるニッカまで足を延ばした旅程としました。今回はガイド無しでパンフレット見ながらのフリー見学と試飲付のコースを選択してみました。ところが、見学会参加の富永一哉さん（食品加工研究センター）のご専門分野でもあり、良くご存じと言う事でガイド役をしていただき充実した見学になりました。誠に有難うございました。

竹鶴政孝氏が本物のウヰスキーを造ろうとスコットランドで学び、帰国後スコットランドと同じ様な気候風土の余市で 1934 年に創業し、その製法を今も守っている。「おいしさのために効率より優先すべきだと信じたことは、どんなに手間がかかろうとも厭わずに続ける。そして、守るべき伝統は守りつつ、新しい工夫とアイデアを探求する」がニッカの精神である。とパンフレットに書かれていました。

最後に、小樽市朝里川温泉にある **北海道ワイン株式会社 小樽醸造所** を訪問しました。ソムリエの竹内浩二営業部営業二課主任に迎えていただき、施設の概要説明と見学をさせていただきました。今回は、プレミアムコースというワインの解説と試飲付の見学コースを申込みました（有料）。

1974 年創業、44 年目の企業である。現在国内にワイナリーは 270 あり、一番多い県は、山梨県で 90。北海道は 37 となっている。それぞれ特徴を持っているが、北海道ワインは自社農場 447ha を鶴沼に持ってドイツ系品種を栽培している。現状北海道産ブドウの割合は 90%で残りは宮崎県産を 10%使用している。北海道産は、鶴沼以外に 300 軒の農家から仕入れていて、300 軒の内 200 軒は余市と仁木である。北海道ワインが集荷するブドウ果実は、トータル 250 万本から 2500 t 採れる。

とのこと。

北海道ワインも技術者がドイツに留学し、ブドウの苗木を導入した歴史があり、北海道の土壌をブドウに合わせる改良なしには栽培が出来ない苦難の時期もあったというお話を聴きました。また、社志（会社としてのこころざし）に「ワインは農業なり」を掲げておられること、過去の事例として、会社が赤字を出していた時にも栽培農家のブドウを全部買い取ったというエピソードには感銘を覚えました。農業（ブドウ）がなければ食品（ワイン）は出来ない関係の中で信頼関係が出来上がっているのでしょう。

農業とお酒（食品）の関わりが強く、当事者同士の想い、品質の良いものを造ることへのこだわりを感じさせていただいた見学会になったと思います。

今年も参加者のご協力により、行程通り順調に見学会を終え札幌駅北口へ戻り解散することが出来ました。参加者の皆様の今後の活動のお役に立てただけであれば幸いです。

HOBIA 副理事長・企画運営委員 半澤 卓  
（ホクサン株式会社 顧問）

**HOBIA のホームページ** <http://www.hobia.jp>

NPO法人 北海道バイオ産業振興協会  
札幌市北区北 21 条西 1 2 丁目コラボ北海道内  
Tel&Fax (011) 706-1331  
e-mail : [jimu@hobia.jp](mailto:jimu@hobia.jp)