

# ヌクレオシドリン酸化酵素の開発と実用化

富山県立大学では、本学教員の研究成果や外部講師による講演などを「地域連携公開セミナー」として、地域の方々に公開しています。

今回は、生物工学研究センターセミナーとして、味の素株式会社バイオフィン研究所 主任研究員 三原 康博 氏をお招きしてご講演いただきます。

多数のご参加をお待ちしております。

◆ 日 時 平成26年7月25日(金) 14:40~16:10

◆ 場 所 富山県立大学生物工学研究センター1階 共同会議室(K136)

## 【ERATO 浅野プロジェクト講演会・生物工学研究センターセミナー】

### ◆講演概要

5'-イノシン酸ナトリウムは鰹節のうま味成分、5'-グアニル酸ナトリウムは干し椎茸のうま味成分として知られている有用なヌクレオチドである。これら核酸系うま味化合物は昆布のうま味成分グルタミン酸ナトリウムとの相乗効果を示し、その製法開発は重要な課題であった。我々は、ヌクレオチドを微生物の発酵で生産し、これを酵素的にリン酸化するヌクレオチドの新製法開発を目指し、1993年より浅野先生のご指導を仰ぎながら、産学協同体制にて酵素の開発を開始した。そして、多くの研究者、技術者の鋭意検討を経て2003年より新製法による核酸系うま味調味料の生産が開始された。本開発は分子進化工学とタンパク質工学の技術が産業用酵素に適用された早期の例となっている。

核酸系うま味調味料市場は現在も順調に伸長し、現在では37,000Tに達している。一方で競争も激化しているが、味の素社は新製法の改良を続けながら、競争力を維持し、現在30%のシェアを維持している。また、酵素改変技術は現在も新しい手法・戦略が開発されつつ、汎用的に利用される技術へと発展してきている。本講演では、研究計画の変遷、開発時の試行錯誤、実用化検討の取り組みといったトピックスを含めて開発の経緯を紹介したい。

◆講師：三原 康博 氏（味の素株式会社バイオフィン研究所 主任研究員）

◆参加料 無 料 （事前のお申込みは不要です。）

### 【お問合せ先】

富山県立大学工学部生物工学科 教授 浅野 泰久

富山県立大学 ERATO 浅野酵素活性分子プロジェクト事務室 研究推進主任 松田 元規

〒939-0398 富山県射水市黒河 5180

TEL:0766-88-2280 FAX:0766-88-2422

E-mail:m-matsuda@pu-toyama.ac.jp

【主催】富山県立大学

（地域連携センター、ERATO 浅野酵素活性分子プロジェクト事務室、生物工学研究センター）

# ○「会場のご案内」

○会場  
生物工学研究センター1階共同会議室(K136)



**■交通アクセス**

- ・JR 小杉駅南口から射水市コミュニティバス「小杉ふれあいセンター行」に乗車約 5 分。
- ・小杉 I.C から車で約 5 分。
- ・JR 小杉駅南口から徒歩約 25 分

〒939-0398 富山県射水市黒河 5180  
富山県立大学 TEL(0766)56-7500(代)