

活動レポート

次世代バイオ食品「培養肉」の基礎技術開発と実用化研究

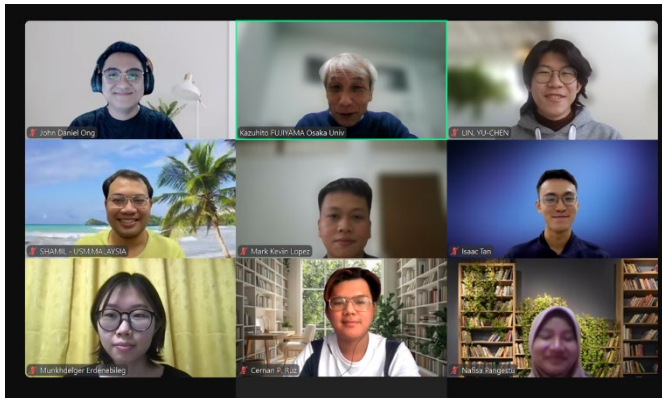
大阪大学 生物工学国際交流センター

バイオテクノロジーを利用した、持続的かつ循環型の経済社会、あるいは低炭素化社会である「バイオエコノミー」の実現は、国際社会の共通目標として広く認知されており、現在、畜産に比べて温暖化ガス（二酸化炭素）の排出量を大きく減らせる「培養肉」生産に関する研究が政府事業として推進されています。

大阪大学では、バイオエコノミー社会のけん引役となるアジア諸国の大学生を招へいし、低炭素型環境を意識したバイオ食品「培養肉」研究の基礎技術と、産学連携の実用化研究を体験してもらうと同時に、若手教員・企業研究者らによる講義、実習、企業見学などを通じて、基礎技術と実用化研究の基本を伝えるプログラムを実施しました。本プログラムでは、アジアの5か国（フィリピン、インドネシア、マレーシア、モンゴル、台湾）から7名の学生を招へいしました。

活動報告

【事前オンライン交流】①2025年1月10日（金）、②17日（金）



①本プログラムのオリエンテーションおよび「Cultured meat」をテーマに講義を行いました。

②「Cultured meat」をテーマにディスカッションを行いました。

【1日目】2025年1月26日（日）

関西国際空港到着→宿舎へ移動

【2日目】2025年1月27日（月）

大阪大学生物工学国際交流センター（大阪府吹田市）にて、オリエンテーション、講義

「Production of growth factor for cell culture」（三崎亮准教授・大阪大学生物工学国際交流センター）

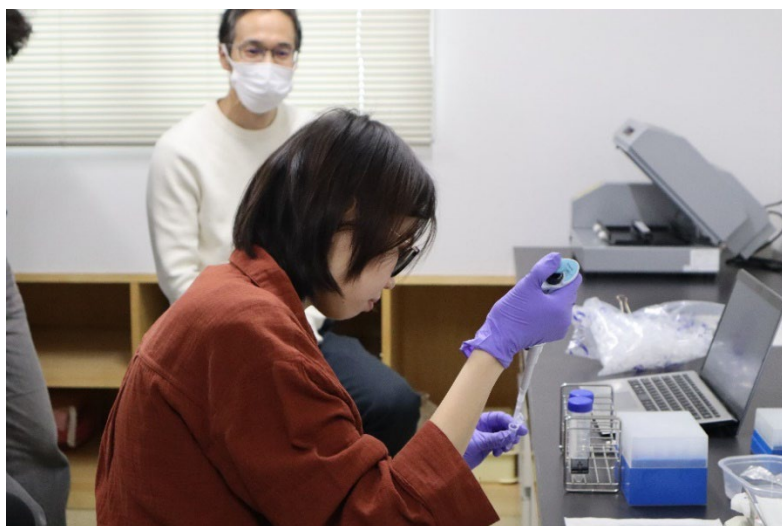


バイオテクノロジー実習「タンパク質解析 1（分析機器説明）」、ならびに生物工学国際交流センター・研究室見学、大阪大学施設見学



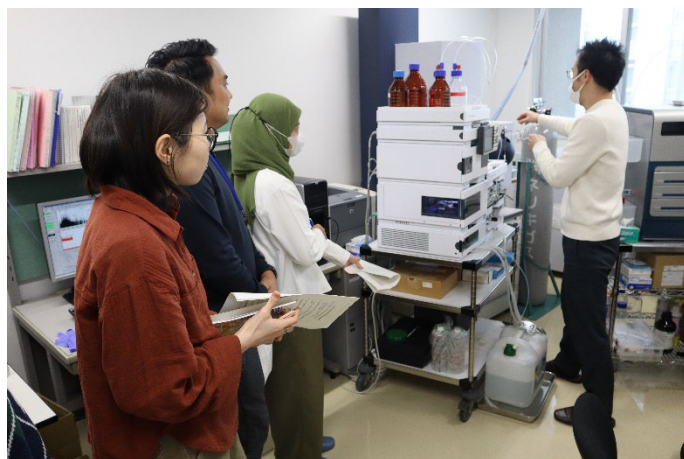
【3日目】2025年1月28日（火）

バイオテクノロジー実習「タンパク質解析 2（サンプル調製）」



講義「Multi-omics analysis of cell culture」（Sastia P Putri 准教授・大阪大学大学院工学研究科）、ならびにバイオテクノロジー実習「タンパク質解析 2（続）（機器解析）」と関連研究室訪問





【4日目】2025年1月29日（水）
企業訪問（株式会社島津製作所・京都府京都市）、ならびに世界遺産・金閣寺見学



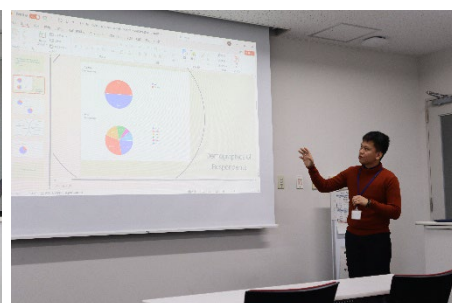
【5日目】2025年1月30日（木）
協働研究所訪問、並びに講義（島津協働研究所）「Basic technology developemnt and application techonology for culture meet」、Discussion with speakers



バイオテクノロジー実習：タンパク質解析3（データ解析）



【6日目】2025年1月31日（金） 研究成果報告会・修了証書授与式



帰国

