

# 100年の伝統 新しい知性 確かな教育 豊かな環境 未来への創造

学校法人 別府大学創立100周年 「大分香りの博物館」開館記念講演会

東京農業大学教授  
別府大学客員教授

## 小泉 武夫 氏



小泉 武夫氏

**1日目** 平成19年 **12月20日**(木)

講演題目 「**匂いの文化誌**」 13:00~14:30

**2日目** 平成19年 **12月21日**(金)

講演題目 「**微生物の神秘**」 9:00~10:30

入場  
無料

**場所** 別府大学 (別府キャンパス) 3号館ホール

**対象** どなたでもお気軽にお越しください。

主催・学校法人 別府大学

後援・大分県、別府市、大分合同新聞社

心豊かで活力に満ちた地域づくりに貢献する別府大学

大分香りの博物館 2007年11月29日(木)オープン

香りの貴重な  
収蔵品を展示します

香りの文化、  
歴史がわかります

香水づくりを  
体験できます

香りを活用した教育・研究、  
学芸員を養成します

アロマセラピーの  
体験ができます

別府大学

〒874-8501 大分県別府市北石垣82 TEL.0977-66-9630  
URL <http://www.beppu-u.au.jp/>



# 食物バイオ学科が注目されています!

## 日本一の湧出量を誇る 別府温泉の 無限の生物資源

別府八湯には、まだまだ多くの有用な微生物が眠っているということで、世界中の専門家が注目しています。別府大学は地の利を生かし、**新種の微生物の探索**に取り組みます。

## 大分県の盛んな醸造・発酵食品産業

(酒・焼酎・ワイン・味噌・醤油等)

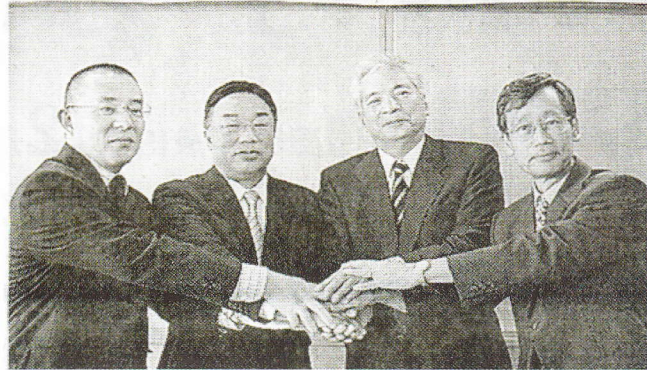
大分県は古くから醸造発酵産業が盛んで、様々な発酵食品が作られています。その中には、お酒造りに重要な様々な酵母菌や、乳酸菌がいます。その様々な酵母菌や乳酸菌を集めて、微生物をコレクションし、**健康**によかったり、**おいしい食品**を作る**微生物を探索**しようと考えています。

## 微生物を使って環境を きれいにする

ある種の微生物には人間が汚した**環境をきれいにしてくれる**ものがあります。その微生物を**バイオテクノロジー**で改変し、さらに効率よく環境をきれいにする**スーパー微生物**を創作しようと試みます。

## 別府大学と三和酒類(麦焼酎いちこで有名) との共同研究がスタートしました。

三和酒類株式会社との共同



共同研究の調印を終え握手する別府大の西村明学  
長(右から2人目)や三和酒類の赤松健一郎社長  
(同3人目)ら 28日、大分県別府市の別府大学

(その他新聞4社、テレビ7社より大きく報道されました。)

## 別府大と三和酒類提携

### 大分の原料使い商品開発

別府大学(大分県別府市)と三和酒類(同県宇佐市)は二十八日、地域の資源を商品開発に生かそうと、バイオテクノロジー(生物工学)に関する研究を共同で進める契約を結んだ。意見交換しながら研究を二年間続け、その成果を新しい醸造製品の開発に活用する。九大名誉教授で別府大食物バイオ学科の古川謙介教授(環境バイオテクノロジー)を中心に共同研究。具体的には①別府温泉の源泉から耐熱性酵素や遺伝子を抽出し醸造に利用②花や果物などから発酵や醸造に関与する酵母・乳酸菌を発見・収集③環境汚染物質を効率よく分解する細菌を使う技術の開発などを想定している。別府大であった契約調印式で、西村明学長は「研究成果はバイオテクノロジーの分野に貢献できるだけでなく、地域産業の発展にも寄与する」とあいさつ。焼酎製造で知られる三和酒類の赤松健一郎社長も「焼酎かすから有用物質を発見したり、醸造にかかわる酵母を研究したりしてきた経験を生かしたい」と意欲を示した。

平成19年8月29日 西日本新聞

## 期待される就職先

- 酒類メーカーの製造・研究開発
- 発酵食品メーカー製造・研究開発
- 加工食品メーカーの製造・研究開発
- 食品検査機関の検査技師
- 中・高等学校の理科教諭

などなど、可能性は無量大です。

## 取得・受験できる免許・資格

- 高等学校教諭一種免許状(理科)
- 食品衛生管理者任用資格
- 中学校教諭一種免許状(理科)
- 食品衛生監視員任用資格
- 司書
- 学芸員
- バイオ技術者
- 公害防止管理者
- 技術士補(生物工学)

## 別府大学入試対策部

〒874-8501 大分県別府市北石垣82

TEL.0977-66-9666 (直通)

FAX.0977-66-4565 (直通)

URL. <http://www.beppu-u.au.jp/>

