

# 微生物 インダストリー はじまる。

2050年へ向けて——。  
みらいを切り拓くイノベーション。

食材をまったく別のものに変えてしまう、不思議な微生物、「麹菌」。  
酒、焼酎、醤油、味噌などの醸造食品をつくるうえで欠かせない麹は、  
1000年以上の歴史のなかで、豊かな日本食文化の発展を支えてきた影の主役です。

私たちフジワラテクノアートは、醸造機械のトップメーカーとして、  
機械化が困難とされていた麹づくりの分野でいち早く完全自動化を実現。  
醸造装置・プラントを20数か国へ輸出することで、  
日本のみならず世界の食文化の発展に大きく貢献してきました。

そして今、醸造で培った「微生物を安定的に量産化する技術」を応用し、  
食品以外の分野にも進出しており、  
世界を豊かにするさまざまなプロジェクトを始動しています。

2050年の世界が直面する人口問題、環境問題、食糧・エネルギー問題を見据え、  
開発ビジョン2050「世界で微生物インダストリーを共創」を掲げ、  
産学官の多様なパートナーとともに、  
心豊かな循環型社会につながるイノベーションを起こしていきます。

注力するのは「次世代醸造プラント」、微生物ノウハウを活かした  
「食糧生産」「新素材生産」という3つの開発分野。  
その開発拠点として、「みらい技術開発センター」がオープンしました。

私たちのみらいへの挑戦は、ここから、始まります。



株式会社フジワラテクノアートは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

## みらい技術開発センター始動



先進の機器が並ぶ展示スペース。粉体殺菌装置「ソニックステラ」などのテスト機を  
多数配置する予定で、実際に稼働させることにより、実機の導入前に各装置の性能を  
五感で評価できます。



充実の設備で、微生物の培養技術を使  
ったバイオ加工品などの新素材を研  
究します。



大型プロジェクターを設置したエントラ  
ンス。お客様との出会いと発見の場と  
なるような開かれたセンターにします。

