

日本きのこ学会 第24回（2021年度）大会報告

日本きのこ学会第24回大会を2022年2月28日～3月2日に鳥取県米子コンベンションセンター BIG SHIP を主会場としてオンラインで開催いたしましたので、その概要について報告いたします。主会場であるBIG SHIPは、鳥取県西部の米子駅より徒歩3分に立地しJR利用の来場者には非常に便利な会場であります。また、2015年第8回アジアきのこ学会議を主催し、使い慣れていた会場でもあります。これらの理由から、本BIG SHIPが、日本きのこ学会の大会を開催するにはふさわしいと判断し、本会場での大会開催の準備をさせていただきました。

本大会は、新型コロナウイルス感染症を考慮して1年延期し、さらには、開催時期を3月まで再延期して実施いたしました。コロナ感染症の脅威が続いていたこともあり、念のために対面とオンラインとのハイブリッドでの開催を準備させて

頂きました。2021年12月末ではコロナ感染の脅威が収束したかのように思われ、延期した甲斐があったと安堵して大会開催を待ち望んでいました。しかし、皆さんがよくご存じの通り、オミクロン変異株の感染拡大が2022年1月以降に猛威を振るうようになり、本大会をオンラインで開催することが余儀なくされました。このような紆余曲折を経た条件下では様々な工夫や判断を迫られる場面が多々ありました。当初、ハイブリッド開催で準備をしておりましたので、発表会場は1会場に絞り、かつ、ポスターセッションは廃止するという決断をいたしました。また、例年がありますとシンポジウムや公開講演会が開催されるのですが、今回は2年分の受賞記念講演を行う関係上、こちらも割愛させていただきました。



霜村大会委員長挨拶



対面会場の様子②



松井会長挨拶



オンライン会場での質疑応答



対面会場の様子①



対面会場からの質疑

このような非常時であったことから、参加者が少なく、かつ、演題数も少ないことが危惧されました。しかしながら、126名もの参加申し込みを頂き、また、一般発表も予想を上回る56演題もありました。56演題を1会場で実施するためには、2日間では物理的に不可能であるため、急遽2月28日にも一般発表を前倒して行いました。前倒しの発表にご理解と快諾頂きました会員の皆様にはこの紙面を借りてお礼申し上げます。さらに、本大会では当初ハイブリッド開催を予定していましたが、座長専用のマイクとカメラのセットを別途準備していましたが、その関係で来場予定者の中から適宜座長を依頼する計画にしていたのですが、オンラインでの運営を余儀なくされ、座長は鳥取大学の会員3名のローテーションで実施をせざるを得ませんでした。本来であります、発表内容に精通した座長が一般発表の進行を盛り立てるのですが、今回は専門外の座長で進行しました。そのため、議論がかみ合わなかった面があったと推察されますが、非常時での対応であることに免じてご容赦頂きたく存じます。受賞講演および一般発表は、Zoomを用いてのオンライン発表であり、質疑応答は挙手機能を活用して情報交換をしました。オンラインということで講演者の表情や熱意を察知することが難しかったこと、また、多少の操作上のトラブル等はありませんでしたが、最低限の情報交換はできたのではないかと思います。

一方、今回実施した2年分の受賞記念講演の演題等は以下の通りです。受賞された皆様、誠におめでとうございます。今後の益々の活躍を期待しております。

2019年度

W19-1 普及振興賞

前澤憲雄 氏 (一社)日本きのこマイスター協会
「きのこマイスター育成ときのこ消費者普及
発信事業の取り組み」

W19-2 奨励賞

早乙女梢 氏 鳥取大学農学部
「多孔菌類の種多様性の解明と分類学的位置に
関する研究」

W19-3 学会賞

高島幸司 氏 琉球大学農学部
「食用きのこ栽培における菌床培地の基礎及び
応用に関する研究」

2020年度

W20-1 普及振興賞

福井陸夫 氏 全国食用きのこ種菌協会、(株)北研
「安全で安心なきのこ産業の振興に向けた技術開発と
規格・認証の普及促進」

W20-2 奨励賞

金野尚武 氏 宇都宮大学農学部
「シイタケが生産する多糖類分解酵素群の
生化学的解析とその応用」

W20-3 学会賞

白坂憲章 氏 近畿大学農学部
「きのこの機能性成分に関する食品科学・
生化学的基礎研究」

また、本大会では学生優秀発表賞の審査も同時に行いました。なお、本大会で、授与した賞は、以下の通りです。受賞された皆さん、おめでとうございます。

●最優秀学生発表賞

3-23 乾燥ヤマドリタケモドキに残存するβ-グルコシダーゼによる大豆イソフラボン配糖体の分離
金澤さゆり (京府大院・生命環境)

●優秀学生発表賞

2-01 t-ブチルアルコール凍結乾燥法を用いた主な食用きのこの種の子実層托のSEMによる観察
尾崎佑磨 (鳥取大院・連農)

2-23 減圧マイクロ波処理を適用した乾燥シイタケの構造解析および品質評価
倉田大丞 (岩手大院・連農)

3-05 きのこと麹による発酵豆腐の開発
竹本尚未 (武庫女大院・食栄)

これまでの対面での大会では、授賞式、次いで学会長を交えて記念撮影を行うのですが、今回は実行できませんでした。記念すべき授賞式や記念撮影を行えなかったことは誠に残念でなりませんでした。

今回のオンライン大会を運営して気づいた点がいくつかありましたので報告いたします。まずはハイブリッド開催の準備のことです。今回は、県内の専門業者にハイブリッド開催の依頼をいたしました。業者に依頼しますと経費は必要とされますが、運営側のトラブルは殆どなく、主催者側のストレスはありませんでした。おそらく、ハイブリッド開催を自前で準備するためには、マイク、カメラ、照明およびそれらをコントロールするシステムを構築すること、そして、それらを用いて運営するノウハウが必要ではないかと感じました。本大会では、オンラインに関する技術的なことを全面的に専門業者に委託したことから比較的順調に大会を遂行できたのではないかと思います。

次に、オンライン大会の利点のことです。それは、参加

者が出張することなく、任意の場所で、また、任意の時間帯に、気軽に参加して情報交換ができることだったと思われました。今回は、準備できませんでした。オンラインでの意見交換をするセッション等の機会を提供できれば、情報交換がもっと加速させることができたと思われました。この点は今後の課題ではないかと思われま

す。反対に、オンライン大会の残念な点のことですがいくつかあります。それは、対面ならではのリアルな情報交換、懇親会におけるディープな人的交流が実現できなかったこととあります。さらに、あえて申し上げるのであれば、開催地域特有の食を楽しむことができなかつたことが最も大きなデメリットであったと思われました。今回の大会における懇親会では、とっとりコンベンションビューローを活用して、会場近くの有名な漁港である境港で水揚げされた新鮮な魚介類、米子オリジナルの御座衛門寿司、鳥取和牛、大山地鶏等の鳥取独自の高品質の食材等をお手頃価格で堪能して頂けるように準備しておりましたが、それを会員の皆様方にご披露できなかったことが残念でなりません。コロナの感染が収束した折に機会がございましたら、是非とも山陰の地を訪れて山陰の食材を堪能して頂きます

ようお願い申し上げます。

今回の大会は以上のように紆余曲折した状況で開催いたしました。次回は2022年9月の栃木大会であります。次大会もコロナの感染状況を注視ながらの開催となると推察されます。本オンライン大会の経験が生かされますよう、我々もバックアップさせて頂く所存でございます。次回の第25回栃木大会においても、関係者各位のご協力により、きのこに関する盛んな情報交換ができる大会となることを心よりお祈り申し上げます。

今回の第24回大会は一般社団法人化する前の最後の大会であったこと、また、新型コロナウイルス感染症の動きを注視しながら紆余曲折のあった特殊な大会であったように思われます。そのようなことから大会を開催する上で様々な対応策や決断が求められることの連続でありましたが、会員の皆様の寛大なるご理解と協力、および、団体会員の皆様の広告掲載のご協力のおかげで第24回大会を無事終えることができました。本当にありがとうございました。本紙面をお借りしてお礼申し上げます。

(大会委員長 鳥取大学農学部 霜村典宏)