

化学工学会第34回秋季大会・石油学会函館大会

触媒学会と関連の深い学会が、道内で相次いで開催されます。化学工学会第34回秋季大会では、「触媒開発における反応工学的アプローチ」、石油学会函館大会では、「アルカン骨格異性化の触媒化学と触媒開発」というシンポジウムが開催されます。

触媒学会
北海道地区報

化学工学会第34回秋季大会

日時：9月28日（金）～30日（日）

会場：北海道大学工学部

「触媒開発における反応工学的アプローチ」

オーガナイザー：荒井正彦（北海道大学）・沼口 徹（東洋エンジニアリング）

触媒の役割はますます大きくなり、触媒利用技術は、化学産業だけでなく、多くの産業分野に広がっている。一方、触媒を開発し利用する技術の発展には、従来の実験化学を中心とするアプローチだけでは不十分であり、装置工学をはじめとする様々な分野を総合したアプローチが要求される。本シンポジウムでは、広範に利用される触媒を反応工学を主軸として総合的に取り扱うために、他学会の技術者・研究者も含めた討論の場を提供したい。（以上、化学工学会ホームページ（cpe8-ms.eng.hokudai.ac.jp/scej/）より転載）

石油学会函館大会

日時：11月1日（木）～2日（金）（シンポジウムは、2日午後1時～4時50分）

会場：函館国際ホテル

「アルカン骨格異性化の触媒化学と触媒開発」

オーガナイザー：奥原敏夫（北海道大学）

アルカンの骨格異性化はアルキレーションを必要としないクリーンガソリンの合成法として注目されている。そのための固体触媒開発が鍵となっており、世界的に研究が活発化してきた。本シンポジウムではこの反応の基礎化学としてのアルカンの活性化、反応機構、酸性と金属種の役割をはじめ、スピルオーバーの実体を議論する。さらに、新規触媒系や新規反応系の紹介さらには実用例の解説まで一挙に総括する。具体的な講演題目と講演者は以下です。多数の参加をお願い致します。

総括講演（40 min）

小野 嘉夫 アルカン活性化の機構と骨格異性化

ワークショップ アルカン骨格異性化の触媒化学（8 x 20 = 160 min）

1. 松橋 博美 固体酸での反応機構
2. 奥原 敏夫 二元機能触媒での反応機構
3. 服部 英 スピルオーバー水素の役割
4. 富重 圭一 ハイブリッド触媒上での水素のスピルオーバー効果
5. 丹羽 幹 薄層固体酸触媒の酸性質と触媒作用
6. 馬場 俊秀 金属イオンと酸性プロトンとの二元機能触媒によるメタンの活性化
7. 松田 剛 MoO_3 の水素還元によるアルカン異性化活性の発現
8. 企業 アルカン異性化の実用化例

総括討論 司会 八嶋 建明（30 min）

「化学工学会触媒開発工学特別研究会若手の会の活動について」

化学工学会触媒開発工学特別研究会では、21世紀の触媒技術の研究開発を担う若手の育成に力を入れています。講演会や懇親会、若手のネットワーク作りなど手がけているところですが、その一環として毎年秋に開催される化学工学会秋季大会において特別研究会のシンポジウムで若手の枠をいただき、研究発表の機会を設けお互いに刺激を得かつ情報交換の場として活用しています。例年はあるテーマを設定して実施していますが、今回は自らのテーマを自由に発表する形としました。特別にお願いして、化学工学会の会員でなかった方にも発表をお願いしています。近い分野であっても日ごろ関わっていないテーマについて情報を得る良い機会でもあると思います。これからは、化学工学会触媒開発工学特別研究会の会員だけに留まらず、若手の会の活動を広げていきたいと思えます。

文責 化学工学会触媒開発工学特別研究会 若手の会世話人
西山 覚（神戸大学工学部応用化学科）

No. 121

当番

松橋 博美
matsuh@cc.
hokkyodai.ac.jp

次回

村山 岳史

函館の楽しみ方

石油学会函館大会には、触媒学会関係の方も多く参加されることと思えます。函館は観光地として有名ですが、観光スポットはどこにでもありがちなあまり特徴のないものです。マニアックな楽しみは、温泉と新鮮な魚介類です。函館にお越しの際は、是非朝の温泉と朝市での朝食、夜は寿司を堪能することをお奨めします。

早朝より利用できる温泉は、例えば市営谷地頭温泉（朝6時より、市電の終点谷地頭から徒歩5分、国際ホテルから徒歩20分程度、露天風呂完備、熱めの茶色の温泉）、教育大付属学校園近くの美原温泉（タクシー使用）、大野新道沿いのしんわの湯（大野町、車がないと無理、サウナ、露天風呂、打たせ湯など、夜は12時まで）などがあります。

ホテルでの朝食は断り、函館駅となりの朝市で取りましょう。駅側から入るとすぐに食堂街があります。お奨めは新鮮なイカ刺し定食、雲丹イクラ丼、鮭のハラス定食など。食堂街の端の方に、引退したハワイ出身の横綱と同じ名前の店（店の方はひらがなですが）が、特においしいイカ刺を出してくれます。

函館は寿司屋が多く、どこでもそれなりのものを出してくれますが、中にはハズレもありますから注意しましょう。五稜郭や銀座にも支店を出している、駅前の寿司屋がお奨めです。詳しくはお問い合わせください。

温泉と新鮮な魚介類でパワーをつけて発表に臨んで下さい。

TOCAT 4 の締切りが近づいています。

TOCAT 4 の Extended Abstract の締切りは9月30日です。お忘れなく。