

産学官金連携マッチング会 **Part2**

大学で生み出された研究シーズや技術を、民間企業との共同研究により産業化へ結びつけるためのマッチング会を開催します。今回は、教員による研究シーズの紹介や、実際に大学と共同研究の実績がある企業、県試験研究機関からの事例発表を行います。産学官金連携のきっかけに、どうぞお気軽にご参加ください。

清水銀行 × 静岡県立大学が共同開催!!



2018年 **1**月**30**日(火) (12:30 開場) **13:00 ~ 17:00** **参加無料**

企業	お茶・蜜柑効果を応用した機能茶商品の誕生	大学	産学連携活動の説明と紹介
企業	食べて森を救う『イズシカめんち』の商品化	大学	更年期を快適に過ごす
企業	静岡県産シラスを用いた新鮮チルド製品の開発	大学	生活習慣病や介護のリスクを予測するバイオマーカーの開発と活用
県	みかんに続け。メロンとケールのGABA 機能性表示に向けた取り組み	大学	機能性食品のシステムティックレビューについて
県	醤油醸造における有用菌株の選抜と利用	静岡県立大学および県試験研究機関ポスター展示	

事例発表後、発表者との名刺交換・情報交換の場を設けております。また、同会場にて産学連携成果品の試食会を行います。

会場 静岡県立大学 草薙キャンパス 小講堂

電車 JR「草薙」駅、または静岡鉄道「県立美術館」駅、同「草薙」駅から徒歩 15 分

バス しずてつジャストライン
JR「草薙」駅前バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩 5 分
※平日の午前のみ、「県立大学前」下車が可能(下車 0 分)

駐車台数には限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用下さい。
また、お車でお越しの際はできるだけ乗り合わせてお越しください。

お問合せ先 清水銀行 《支店営業部》

TEL : 054-366-9990

E-mail : ba-division@shimizubank.jp

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52 番 1 号



主催 清水銀行 静岡県立大学
共催 静岡県立大学食品環境研究センター



①産学連携活動の説明と紹介

～ビジネスチャンスに活用～

静岡県立大学 地域・産学連携推進室長 望月 数久

本学の理念の一つに「地域社会と協働する広く県民に開かれた大学を目指す」ことがあり、産学官連携の観点からこれを実現するため、副学長を本部長とする産学官連携推進本部では、教員の研究成果を社会に発信する活動をしております。当室もその事務局として、マッチング会等を通じて研究シーズの利活用にご理解いただける企業様が増えていくことの重要性を感じています。今回も、連携が成功している事例等の発表をお願いしておりますので、今後の本学との共同研究等をご検討いただく契機としていただければ幸いです。



②お茶・蜜柑効果を応用した機能茶商品の誕生

～県大アールグレイ商品化への取り組み～

有限会社キムラ加工 取締役 木村 良太

地産地消品に機能性を持たせた商品開発が急務であり、その方法を模索していた。静岡県立大学 薬学部 齊藤先生が薬物による血管収縮抑制効果を解明し、多くの生活習慣病に対して、その原因を取り除くための予防・治療法に関する研究を実施している。共同研究の結果、血圧改善効果を目的とした商品開発に着手、販売を開始した。

平成 26 年度 静岡県産業振興財団 食品等開発助成事業 採択



③食べて森を救う『イズシカめんち』の商品化

～ごはん屋さくらにてイズシカめんち定食好評発売中～

ごはん屋さくら 店主 伊藤 忠雅

野生鳥獣による農林作物への食害は全国で問題になっていますが、静岡県伊豆地域では適正生息数の 10 倍以上のシカの生息が報告されており、被害は特産のワサビや椎茸にも及んでいます。食品栄養科学部 市川先生との共同研究によりイズシカ肉を 100%使い、守るべきワサビ、椎茸も入れて、伊豆の味覚がギュッと詰まったメンチカツを共同開発しました。シカ肉初心者にも食べやすく、ほんのり野生味を感じる、高級ジビエ料理にも負けないおいしさです。

平成 29 年度 静岡県経営革新計画認定



④静岡県産シラスを用いた新鮮チルド製品の開発

山梨罐詰株式会社 研究開発部 望月 光明

静岡県産の釜揚げシラスはチルドでおいしく流通しているが、賞味期限が 4℃保存でも 6 日と非常に短く、多くのお客様に美味しいシラスを届けることができなかった。おいしいまま長期保存が可能な新鮮チルド食品を、新しい製造方法を用いて山梨罐詰で開発製造し、製品についての安全性を静岡県立大学 食品栄養科学部 増田教授 島村助教グループにお願いした。結果、安全性の確認ができたので、製品化し販売する予定。

平成 25 年度 B-nest 地域課題に係る産学共同研究 採択
平成 28・29 年度 地域活性化事業助成金産学官学連携研究開発事業 採択



⑤更年期を快適に過ごす

～食品成分で更年期うつや物忘れを改善する～

静岡県立大学 薬学部 講師 南 彰

更年期の女性ホルモン不足によって、ホットフラッシュや骨粗しょう症の他に、抑うつや物忘れなどの発症リスクが高まります。更年期障害の治療にはホルモン補充療法が広く利用されますが、精神症状や認知機能の低下に対しては十分な効果が期待されていません。また、本邦ではホルモン剤に対する心理抵抗が強く、安全で有効性の高いホルモン補充療法の代替薬を食品由来成分から探索することは意義深いでしょう。講演では、当研究室で見出した更年期の精神神経症状を改善する食品について紹介するとともに、新しい糖尿病治療の候補化合物や癌の検出薬についても紹介します。



⑥生活習慣病や介護のリスクを予測するバイオマーカーの開発と活用

静岡県立大学 副学長・食品栄養科学部 教授 合田 敏尚

糖尿病や肥満などの生活習慣病の発症の前段階では、食後高血糖などの代謝の攪乱がみられます。これが局所の炎症を促進し、動脈硬化を介して大血管障害の誘因にもなっています。生活習慣病のリスクの判定には炎症の進展とインスリン抵抗性を示すバイオマーカーが有用です。また、介護のリスクの判定には低栄養と活動低下を示すバイオマーカーが有用です。これらのバイオマーカーの開発状況と実践的な活用法を紹介します。



⑦機能性食品のシステムティックレビュー(SR)について

～新しい機能性食品の開発～

静岡県立大学 食品環境研究センター長 若林 敬二

静岡県立大学食品環境研究センターではフーズサイエンスセンターと協力して、主に県特産農水産物等の機能性を SR を用いて評価し、新しい機能性食品の開発を支援する体制を整備しました。平成 27 年 4 月からの機能性表示食品の消費者庁への届け出状況は、53 企業 158 品目にのぼっています。当センターでは、既に、DHA・EPA の血中中性脂肪低下作用、イヌリンの整腸効果、茶カテキンの体脂肪低下作用等 8 件の SR を終了し、機能性表示のための申請を消費者庁に行い、その内 3 件が既に公開されています。本講演では、県特産農水産物等の実施例について紹介します。



⑧醤油醸造における有用菌株の選抜と利用

～微生物を制御した醤油醸造に向けて～

静岡県工業技術研究所 食品科 主任研究員 袴田 雅俊

静岡県では、県内の自然界から微生物を収集し、その資源を活用しやすくするための微生物ライブラリーの構築と、収集した微生物を活用した発酵食品の開発に取り組んでいます。食品科では、醤油業界で取り組んでいるヒスタミンの低減ができる乳酸菌の選抜と利用、醤油の風味を良くする酵母の選抜と利用について研究を進めてきました。共同研究を行っている醤油会社との取り組みも含めてこれまで検討してきた内容を紹介いたします。

平成 27～29 年度 静岡県新成長戦略研究



⑨みかんに続き。メロンとケールの GABA 機能性表示に向けた取り組み

～生鮮食品における機能性表示の取り組み～

静岡県農林技術研究所 品質・商品開発科 上席研究員 大場 聖司

平成 27 年から、生鮮食品を含めた新たな「機能性表示食品」制度がスタートし、全国に先駆けて「うんしゅうみかん」の骨の健康に役立つ機能表示が受理され、高い宣伝効果が得られました。県特産の温室メロンと、今後の生産拡大が期待されるケールについては、既に機能性表示が可能なレベルの高い GABA(ギャバ)含量が確認されていることから、(公財)静岡県産業振興財団の「H29 食品等開発助成事業」を活用し、研究レビュー、機能性関与成分のモニタリングなど、消費者庁への届出のために具体的に取り組んでいます。ここでは、これらの経過と成果を紹介します。

お申込み・お問い合わせ

清水銀行 支店営業部

TEL . 054-366-9990 / FAX . 054-366-8625

参加をご希望の方は、以下に必要事項をご記入の上、申込用紙を FAX またはメールにてお申込みください。

20180130 Matching

清水銀行 支店営業部

FAX.054-366-8625

E-mail.ba-division@shimizubank.jp

参加申込書

担当：望月 行

会社・部署名			
TEL		E-mail	
住所			
参加者氏名			

※お申込みされた方は、当日直接会場へお越しください。※ご記入いただいた個人情報は、本件マッチング会のご案内の目的以外で使用することはありません。※反社会的事業者・団体のお申込みは、固くお断りいたします。