

「知」の集積と活用場の 産学官連携協議会(準備会) 試行的セミナー・ワークショップの開催状況

1. 概要

平成 28 年度からの「知」の集積と活用場の円滑な実施に向けて、産学官連携協議会(準備会)の立ち上げも踏まえつつ、試行・実証の一環として、下記の通り準備会の会員を対象としたセミナーを開催。農林水産物・食品の低コスト輸送や長期保存に関する新たな技術やアイデアが紹介されるとともに、異分野と連携した研究開発グループを形成していくための課題等について活発な議論が行われた。

さらに、セミナーの参加者のうち他の会員との連携の意欲の高い者を対象にワークショップを計 2 回開催した。

2. 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築

① セミナーの開催概要

- (1) 日 時：平成 27 年 12 月 17 日(木) 10:00~17:30
- (2) 場 所：TKP 東京駅大手町カンファレンスセンター
- (3) 参加者：「知」の集積と活用場の産学官連携協議会(準備会) 会員
(参加者数 147 名(民間企業等 101、大学・研究機関 23、試験場 6、関係省庁等 17))
- (4) 議事概要：

○開会挨拶・趣旨説明

○食産業インフラの構築に関する新たな技術・アイデア等の紹介

- ・農産物・食品の保存・輸送に関する研究開発の現状と課題について
国立大学法人千葉大学大学院園芸学研究科教授 椎名武夫氏
- ・農産物の混載型輸送技術の研究開発の状況について
国立大学法人九州大学大学院農学研究院教授 内野敏剛氏
- ・日本水産物の競争力強化のための鮮度・品質評価技術の研究開発について
国立大学法人長崎大学水産学部准教授 谷山茂人氏
- ・国産農林水産物の輸出拡大について
(株) 萌す代表取締役 後藤大輔氏
- ・新たな農産物の包装資材の開発・活用の可能性について
旭化成ケミカルズ(株) 樹脂総合研究所ホーム[®] ｸﾞﾗｯﾌﾟ技術開発部部长 板谷博治氏
- ・農産物の輸出拡大に向けた産地の課題と研究開発への期待について
福岡県農林業総合試験場流通・加工部 専門研究員 馬場紀子氏
- ・海上輸送用冷凍コンテナ開発と活用について
(株) デンソー空調冷熱技術 1 部特装開発室課長 谷口雅巳氏
コールドチェーン事業室室長 田村裕志氏
- ・新たな冷蔵冷凍・鮮度保持技術及び食品の殺菌等について
(株) 前川総合研究所代表取締役社長 篠崎聡氏

○パネルディスカッション

- ・各説明者をパネリストとしてパネルディスカッションを実施。セミナーの参加者全体を巻き込んだ相互交流のパネルディスカッションを実施。

モデレーター：大津留榮佐久氏(九州大学ビジネススクール客員教授)

岩井利仁氏(経営パワー(株) 代表取締役社長)

○会員交流会

- ・セミナー参加者間の積極的な相互交流を図るため、参加者同士による会員交流会を実施。

② ワークショップの開催

セミナー開催に引き続き、今後の活動計画等を検討するため、セミナーの参加者のうち、アンケートにおいてワークショップに「ぜひ参加したい」と回答した会員を対象に、1月13日にワークショップを開催。ワークショップのテーマは、セミナーの参加者のアンケート結果から、会員の関心を踏まえて、以下の3つを設定。これまでにない新たな研究開発のグループの形成に向けて、より突っ込んだ議論が行われた。続けて、2月4日に第2回のワークショップを開催。

<ワークショップのテーマ及び議論の概要>

(1) 水産物等の品質評価技術の開発

(ファシリテーター：岩井 利仁氏 (経営パワー (株) 代表取締役社長))

<1日目>

- ・水産物のバリューチェーンを高めるためには品質の均一化等が必要であり、このためには魚種をしばって研究開発等の戦略を考えるべきとの一定の結論が導かれた。次回、より具体的に議論を深めていく予定。

<2日目>

- ・前回の議論を踏まえ、具体的な課題等についての検討を行った。その結果、水産物のバリューチェーンを高めるためには、トレーサビリティの確立、品質の見える化、輸出先の嗜好に対応した加工技術が必要であるが、そのためには、やはり魚種や市場をしばって取り組む必要性がある等の議論が行われた。

(2) 海上輸送に適した品質管理技術・チェーンの開発

～多温度帯コンテナ、梱包資材・包装技術の開発～

(ファシリテーター：大津留榮佐久氏 (九州大学ビジネススクール客員教授))

<1日目>

- ・「混載」と「包装」をキーワードとして、多温度帯リーファーコンテナの開発及び最新のバリアフィルム等の包装資材による長期保存等について議論を行った。次回更に議論を深めていく予定。

<2日目>

- ・我が国農林水産物・食品の輸出促進のためには、輸出額が大きく、収穫時期が年間を通じて長い製品を選択するとともに、品質の適正な評価技術や指標の整備、新たな鮮度保持技術の導入などの研究開発の必要性について議論が行われた。

(3) 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築のためのオープンイノベーション～新たな課題・テーマの提案～

(ファシリテーター：渋谷 健氏 (フィールド・フロー (株) 代表取締役))

<1日目>

- ・テーマ実現のため、「国際競争に勝つためのコンソーシアムの構築」をはじめ5つのグループを形成。次回更に議論を深めていく予定。

<2日目>

- ・一部グループを統合して、「国際競争に勝つためのネットワークコンソーシアム構築」をはじめとした4つのグループを形成し、それぞれが今後進めて行きたい具体的なテーマ等について議論を行った。

3. 次世代水産増養殖業の創出

セミナーの開催概要

- (1) 日 時：平成 28 年 2 月 10 日（水）13:00～18:00
- (2) 場 所：ホテルメルパルク大阪
- (3) 参加者：「知」の集積と活用の中産学官連携協議会（準備会）会員
（参加者数 76 名（民間企業等 50、大学・研究機関 26））
- (4) 議事概要：

○開会挨拶・趣旨説明

○次世代水産増養殖に関する新たな技術・アイデア等の紹介

- ・水産における育種研究の現状と課題

水産総合研究センター増養殖研究所主幹研究員 荒木和男氏

- ・魚類の生殖細胞移植技術～サバからマグロは生まれるか～

国立大学法人東京海洋大学海洋科学部教授 吉崎悟郎氏

- ・水産養殖における餌の課題、代替タンパク研究を中心に

水産総合研究センター増養殖研究所養殖システム部

飼餌料グループ主任研究員 奥宏海氏

- ・水産業の新興と地域の活性化～スマ養殖の研究～

- ／昆虫を原料とした次世代型機能性養殖用飼料の開発

国立大学法人愛媛大学南予水産研究センターセンター長 山内皓平氏

- ・温泉トラフグの閉鎖循環養殖～商業化の実現への道のりと現場課題について～

(株)夢創造代表取締役社長 野口勝明氏

- ・水産メーカーにおける養殖事業の高収益化の現状と課題

日本水産（株）中央研究所所長 山下伸也氏

○パネルディスカッション

- ・各説明者をパネリストとしてパネルディスカッションを実施。セミナーの参加者全体を巻き込んだ相互交流のパネルディスカッションを実施。

モデレーター：大津留榮佐久氏（九州大学ビジネススクール客員教授）

○会員交流会

- ・セミナー参加者間の積極的な相互交流を図るため、参加者同士による会員交流会を実施。

4. 健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出

セミナーの開催概要

- (1) 日 時：平成 28 年 2 月 15 日（月）13:00～18:00
- (2) 場 所：メルパルク大阪
- (3) 参加者：「知」の集積と活用の中産学官連携協議会（準備会）会員
（参加者数 80 名（民間企業等 43、大学・研究機関 23、その他 14））
- (4) 議事概要：

○開会挨拶・趣旨説明

○健康長寿社会実現に向けた健康増進産業の創出に関する新たな技術・アイデア等の紹介

- ・東西長寿食の融合で“健康寿命プラステン”

武庫川女子大学国際健康開発研究所所長 家森幸男氏

- ・食の機能性から健康長寿を考える～腸内細菌研究の最前線について～

京都府立医科大学大学院医学研究科消化器内科学・准教授 内藤裕二氏

- ・メタボロミクス技術の食品機能解析への応用

国立大学法人大阪大学工学部大学院工学研究科
生命先端工学専攻教授 福崎英一郎氏

- ・ 科学的エビデンスに基づく食品の機能性評価～江別モデルにおける長寿社会の実現～
北海道情報大学医療情報学部・学部長、
教授、健康情報科学研究センター長 西平順氏
- ・ 新たな機能性食品等の開発に向けて小売り・流通・消費者目線での課題について
公益財団法人流通経済研究所主任研究員 加藤弘之氏
- ・ 機能性野菜第1号「大豆もやし」商品化への道のりと現場課題
(株) サラダコスモ商品開発本部研究開発課リーダー 中田光彦氏
- ・ 介護食市場における現状と課題について～咀嚼嚥下対策商品開発などの実例～
キューピー(株) 研究開発本部商品開発研究所
加工食品開発部高齢者食戦略チーム・リーダー 伊藤裕子氏

○パネルディスカッション

- ・ 各説明者をパネリストとしてパネルディスカッションを実施。セミナーの参加者全体を巻き込んだ相互交流のパネルディスカッションを実施。
モデレーター：大津留榮佐久氏（九州大学ビジネススクール客員教授）

○会員交流会

- ・ セミナー参加者間の積極的な相互交流を図るため、参加者同士による会員交流会を実施。

(以上)

セミナー(12/17)の様子



セミナー/新たな技術・アイデアの発表



セミナー/パネルディスカッション、意見交換



セミナー/会員交流会

ワークショップ(1/13)の様子

① 水産物等の品質評価技術の開発



② 海上輸送に適した品質管理技術・チェーンの開発 ～多温度帯コンテナ、梱包資材・包装技術の開発～



③ 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築のための オープンイノベーション ～新たな課題・テーマの提案～



ワークショップ(2/4)の様子

① 水産物等の品質評価技術の開発



② 海上輸送に適した品質管理技術・チェーンの開発 ～多温度帯コンテナ、梱包資材・包装技術の開発～



③ 日本食・食産業のグローバル展開に向けた食産業インフラの構築のための オープンイノベーション ～新たな課題・テーマの提案～

