

「知」の集積と活用の中 産学官連携協議会(準備会) ポスターセッション出展予定一覧

1. ポスター発表

	分野	出展名	法人名又は所属	展示概要
1	日本食・食産業のグローバル展開	食産業のグローバル化	TNO オランダ応用科学研究機構	食と健康に関する大規模コンソーシアムの事例(日本から参加可能) - ライフスタイルや遺伝的な要因に基づく体内&精神的ストレスへの適応性の定量化と、食による改善 - 食物アレルギーによる消費者被害を2030年までに撲滅する取り組み - 世界的食糧需要の増加(2050年を視野に)に供給を追いつかせるための素材開発のイノベーション
2	日本食・食産業のグローバル展開	食産業のグローバル展開へ向けた旭化成の提案	旭化成ケミカルズ株式会社ホームプロダクツ技術開発部	「青果物の保存～輸送のバリューチェーン構築」へ向け、旭化成が提供可能な要素技術の紹介
3	日本食・食産業のグローバル展開	新化学技術推進協会(JACI)からの食産業グローバル化への提案	新化学技術推進協会 旭化成ケミカルズ株式会社ホームプロダクツ技術開発部	新化学技術推進協会(JACI)の紹介 ならびに JACIのプラットフォームを活用して、化学メーカーを中心に設立した「食物保存研究会」の活動、これを母体にした「青果物の保存～輸送のバリューチェーン構築へ向けた“場”の提供(案)」の紹介
4	日本食・食産業のグローバル展開	エチレングスコントロールによる生物保存技術	国立大学法人 大阪大学産業科学研究所、株式会社ニッショー化学、日産スチール工業株式会社	エチレングスを短時間で二酸化炭素と水に分解する鮮度保持袋・シートの紹介
5	日本食・食産業のグローバル展開	抗菌剤資材	株式会社ニッショー化学	抗菌袋・シートによる水産加工品の鮮度保持 ①抗菌性能 ② 防かび性能 ③消臭及びガス吸着性能
6	日本食・食産業のグローバル展開	「コールドチェーン構築のための農産物の鮮度保持技術」	株式会社前川総合研究所	日本の農産物や食品を海外輸出するためには、長期輸送のための鮮度保持技術が不可欠であり、ここでは長期鮮度保持技術を紹介・提案
7	日本食・食産業のグローバル展開	輸出推進プラットフォームの形成に向けて	国立大学法人九州大学 農学研究院研究戦略委員会 研究企画支援室	わが国の農林水産物輸出の実践場面で生じる課題を抽出し、異分野・異業種を含む知識・知見を融合し、その解決のための技術開発プロジェクトの継続的な創出のベースとなる、プラットフォームの形成に向けた取組みを紹介
8	日本食・食産業のグローバル展開	高効率な微細液滴(ドライミスト)発生器の開発	国立研究開発法人産業技術総合研究所計量標準総合センター 物質計測標準研究部門環境標準研究グループ	高効率に微細液滴(ドライミスト)を発生させることができる2流体ノズルの紹介 同軸型などの2流体ノズルと異なり、ノズル内に格子を挿入することで微細液滴を高効率に発生させることを可能とした新規ノズルを紹介
9	日本食・食産業のグローバル展開	信頼性の高い食品安全を示す放射能測定基準	国立研究開発法人産業技術総合研究所計量標準総合センター 分析計測標準研究部門放射能中性子標準研究グループ	高い精度の放射能の迅速検査装置を開発するために役立つ標準模擬線源の開発について紹介。従来の試料作製技術を発展させ、食品の形状と放射能分布を模擬できるように、自由な形状と放射能分布を制御した標準模擬線源を作製し、新たな放射能測定技術の基準を実現

10	日本食・食産業のグローバル展開	多孔質ナノ粒子を利用した食品劣化起因ガスの除去・評価技術	国立研究開発法人産業技術総合研究所材料・化学領域 ナノ材料研究部門ナノ粒子機能設計グループ	食材包装中の食品劣化起因ガスを簡便に除去・分析する技術、食材の劣化・熟成に伴い発生するエチレンやアンモニアを内部に空隙ネットワークを有する多孔質材料のナノ粒子により吸着回収し除去する技術、吸着によるナノ粒子物性変化からガス濃度を簡便評価する技術
11	日本食・食産業のグローバル展開	食品の温度管理状態をみる:冷蔵食品・花卉向け温度管理インジケータの開発	国立大学法人 北海道大学 農学研究院 産学・地域共同研究機構	食品素材のみを利用した、安全で安価なインジケータの紹介と、インジケータサンプルを展示し、使用方法についても紹介
12	日本食・食産業のグローバル展開	中温中高压技術による国産農畜水産物新規加工品の海外展開	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	従来の食品高压加工技術を概説し、中温中高压処理技術(40~80℃, 100~300 MPa)を含む独自技術の今後の可能性を解説。その上で、海外展開のターゲット(ハラル市場も視野)、想定される加工品の特徴、開発・解決すべき技術上の問題、必要な連携体制を明示
13	日本食・食産業のグローバル展開	日本の農林水産品の海外販売のためのマーケティングプラットフォーム	それいけシステムコンサルティング株式会社	IoTを活用した日本の農業・漁業・林業の生産者から物流、海外での販売までの情報プラットフォームとして 今回の展示及びデモは、日本の生産者が生産品の情報を日本語で入力すると輸出国の言語に翻訳し、その情報が海外の日本の農産品を売買。 売り場にあるBeaconとスマホが連携して海外の消費者にリアルタイムで日本の生産者が入力した情報を海外の消費者のスマートフォンに直接表示させることができるマーケティングツール
14	日本食・食産業のグローバル展開	先端解析技術を活用した各種酒造好適米の特性把握による高品質清酒ブランドの構築	地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 研究室 バイオ系チーム	多品種の酒造原料米について醸造工程もろみにおけるプロテオーム解析と清酒製品の主要成分(有機酸、脂肪酸、アルコール類、エステル)を解析することで、各原料米品種が有する、高品質製品に資する醸造特性を明らかにし、国産原料米を核とした高品質製品=国際ブランドの構築を図る上で、各原料米品種に最適な清酒製造用酵母を選抜し、製造技術を最適化することで、生産性の向上と製品の品質向上を図り、高品質ブランドを担保する生産基盤の高度化、最適化
15	日本食・食産業のグローバル展開	加工食品等の日持ち、鮮度保持期限の延長方法(仮題)	国立大学法人 東京海洋大学 食品微生物学研究室	本研究室で開発を進めている、加工食品等の日持ち、鮮度保持期限の延長方法を紹介します
16	日本食・食産業のグローバル展開	アミノ酸シグナルを利用した臓器特異的な脂肪蓄積技術の確立とその利用	国立大学法人 東京大学大学院農学生命科学研究科	全アミノ酸あるいは特定のアミノ酸を欠乏させた食餌を脊椎動物に給餌すると、肝臓、筋肉、脂肪組織に、異なる様式で脂肪が蓄積する。この現象を利用した高品質食材の製造原理をパネルや配布資料で説明
17	日本食・食産業のグローバル展開	抗菌作用を有する酸素水	日新技研株式会社	安心安全な抗菌性酸素水を生成する酸素水作成装置の紹介
18	日本食・食産業のグローバル展開	食品の凍結及び解凍に関する技術開発の現状と今後の課題ー マイナス18℃ありきで良いのか? ー	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	食品の凍結及び解凍に関する技術開発の現状を文献調査により取りまとめるとともに、調査結果を踏まえて今後取り組むべき課題を提案
19	日本食・食産業のグローバル展開	農研機構発品種紹介 ー機能性や加工適性のある品種を中心にー	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 本部	農研機構が育成した機能性や加工適性のある品種について、その特徴などを説明する。

20	日本食・食産業のグローバル展開	水産物に適したトレーサビリティ／新品質評価による品質の見える化システム構築	パナソニック株式会社AVCネットワークス社	漁獲から流通／加工を経て食卓に届くまでの水産物のトレーサビリティと品質評価技術の確立及び判り易い品質の見える化システム／家電連携によるレコメンドサービス
21	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	医食農連携プラットフォーム	医食農連携プラットフォーム	医食農連携プラットフォームでは、「美味しさ、栄養、機能性」の最適化の観点から「個」のニーズに応えるコミュニケーションが、ハード・ソフト・ヒューマンウェアの進化を含め、顧客の期待に応える品質を伴って実現される為の継続的な改善・進化の場を重視。フレイルティ・サイクル等、要介護状態に至る過程の予防を重視し、腸官機能・脳機能・運動機能、口腔ケアを含めた最適化ソリューションに係わる皆様、リスクアセスメントと個のニーズに応える「美味しさ、栄養、機能性」の価値連鎖に係わる皆様にも参加頂き、「農林水産物と食事の価値連鎖の進化」に貢献したい。
22	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	健康に資する農水産素材ビジネスモデル創出プラットフォーム	一般社団法人北海道食産業総合振興機構(略称:フード特区機構)	1. 汎用性(風味・加工適性・量・低廉)が高く、健康訴求ができる農水産素材に関する先導的なビジネスモデルを提案 2. スピード感をもって、ビジネスモデルを開発するプラットフォーム案を提案する出口としての国際展開の案も明示 3. さらに今後のモデル候補となる研究途上の農水産素材を紹介
23	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	世界に先駆けて同定した疾患脳細胞を指標とした機能性食品素材の効能評価	学校法人 星薬科大学	革新的技術創造促進事業(異分野融合共同研究)「医学・栄養学との連携による日本食の評価」での研究成果の一つである世界に先駆けて同定した“疾患脳細胞”を指標とした効能評価説明システムをより解りやすく説明
24	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	キラルアミノ酸メタボロミクスプラットフォーム	株式会社資生堂	キラルアミノ酸メタボロミクス技術と食品・生体試料へのアプリケーション
25	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	LC/MSを用いた農産物中の一次代謝物および二次代謝物の網羅的分析法	株式会社島津製作所 分析計測事業部 グローバルアプリケーション開発センター	農産物中に含まれる有機酸やアミノ酸などの一次代謝物および、カロテノイドやフラボノイドなどの二次代謝物を、LC/MSを用いて一斉に分析する手法を紹介。また、この手法を用いて柑橘類の測定を行い、多変量解析を用いて部位や品種間の比較を行った例を紹介
26	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	健康長寿社会の実現に寄与する新しいバイオマーカー(生体指標)	株式会社バイオマーカーサイエンス	特許に基づき、予防医療への展開を開始する予定の検査(バイオマーカー)を紹介します。この検査は将来に糖尿病を発症するリスクを判定するもの。さらに、有用とされる食品や機能性素材が、本当に体内で好ましい作用を発揮しているかどうかの評価にも使える検査
27	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	ながはま0次コホート	国立大学法人 京都大学大学院医学研究科ゲノム医学センター	個人の体質や微量な生命分子の変化に基づいた疾患の超早期発見と予防(先制医療)の実現を目指して、京都大学医学研究科が総力を結集して実施している「ながはま0次コホート」を基軸とした農水産・食品分野における産学官連携研究
28	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	健康科学・医療融合拠点における食の機能性一貫評価分析体制	公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター	北海道のフード特区機構が提案する「健康に資する農水産素材ビジネスモデル創出プラットフォーム」の形成に寄与できる食品の機能性に関する細胞レベルからヒト介入試験までの「一貫評価分析体制」および評価分析体制を活用した具体的事例の紹介

29	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	和歌山県特産農産物を活用した健康産業イノベーション推進地域	公益財団法人わかやま産業振興財団 地域イノベーション戦略支援プログラム事	県資源の一つが特産果樹であり、その機能性を活かした新たな価値創造や機能性を活用する新たな加工技術開発による食品産業の創出と県民健康力の向上
30	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	木材の香りがもたらすリラックス効果—生理指標を用いた再発見—	国立研究開発法人 森林総合研究所	これまで経験的に知られていた木材の香りがもたらすリラックス効果について、生理指標を用い、定量的に明らかにしたヒノキ天然乾燥材の嗅覚刺激は、脳活動を鎮静化させ、木材由来成分D-リモネンの嗅覚刺激は、副交感神経活動を昂進させ、リラックス状態をもたらす
31	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	ゲノム編集による家禽畜産物の操作	国立研究開発法人産業技術総合研究所生命工学領域 バイオメディカル研究部門細胞分子機能研究グループ	ゲノム編集技術により卵白アレルギーの中で最もアレルギー性が高く、物理的、化学的にも除去が困難なオボムコイドを遺伝学的に排除する取り組みについて紹介
32	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	麹菌により生産される遊離脂肪酸の分泌化技術	国立研究開発法人産業技術総合研究所生命工学領域生物プロセス研究部門 門応用分子微生物学研究グループ	・ポスターおよびチラシ（麹菌の遊離脂肪酸分泌化技術に関する） ・麹菌から分泌された遊離脂肪酸を含む水溶液（菌体は含まれない） ・麹菌のプレート培養品および液体培養液
33	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	おいしく食べて健康長寿を延伸するための食とくらし改善プログラムの開発研究 —先導的健康チェックシステムの開発とそれを活用した栄養健康機能性を持つ農産物・食品や健康増進レシピ開発—	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	おいしく食べて健康を維持するための農産物・食品、レシピ開発のための先導的健康チェックシステム開発のコンセプト、栄養・健康機能性研究の新たな考え方についてポスターで説明
34	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	マイタケ α -グルカンのインフルエンザに対する有効性 (民間実用化研究促進事業で得られた機能性食品素材の紹介)	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター	機能性食品素材のポスターによる解説、リーフレットの配布、サンプル展示 まいたけ由来免疫制御成分の特定、量産技術確立と機能性の評価
35	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	バイオストレスと老化を防ぐレドックス制御タンパク チオレドキシンの民間実用化研究促進事業で得られた機能性食品素材の紹介)	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 生物系特定産業技術研究支援センター	機能性食品素材のポスターによる解説、リーフレットの配布、サンプル展示 抗ストレス蛋白チオレドキシンの開発と機能性評価
36	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	機能性開拓を通じた農産物類ライブラリーの構築	国立大学法人東京農工大学	未来の食糧資源候補である昆虫類(経口摂取だけでなく、家畜・養殖魚の飼料としての利用を含む)をはじめとする東京農工大学特有の農産物類ライブラリーの魅力を分かりやすく展示するとともに、それらの栄養や機能性に関する情報も紹介
37	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	低等級コンブの発酵生産技術による高付加価値化	国立大学法人東京海洋大学 海洋生物資源学部門	コンブ類を乳酸菌、納豆菌等の食用微生物を用いて発酵生産させ、生活習慣病に関与する血糖値上昇抑制作用、血圧上昇抑制作用、脂質代謝改善作用等を増強させる技術開発に関する内容を展示

38	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	天然資源からバルク製造可能な機能性糖鎖オリゴ糖の産業利用	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	天然資源から安価に大量製造可能な機能性糖鎖オリゴ糖およびそれらの期待される機能性についてポスターで説明
39	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	乳酸菌パワー～健康長寿社会を支えるチカラ～	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 畜産草地研究所	乳酸菌H61株を摂取することにより中高年女性の肌の乾燥を抑えることが明らかになっている。当該乳酸菌を用いて、'ワクワクする'次々世代機能性ブランドを提案
40	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	健康長寿に資する日本食由来成分の探索	国立大学法人信州大学バイオメディカル研究所健康長寿研究チーム	健康長寿に大きく寄与する食由来成分を探索するべく評価システムを紹介する。また現在、異分野融合共同研究「医学・栄養学との連携による日本食の評価」により得られた成果も一部紹介
41	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	消化管を標的とした海藻由来の機能性食品素材(アガフィトース®)	タカラバイオ株式会社	海藻(寒天)由来のオリゴ糖・アガフィトース®の腸内環境改善作用について最新の情報を展示する(京都府立医科大学との産学連携研究成果)。また、当社の腸内細菌叢解析サービスの健康増進産業への応用についても意見交換
42	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	国際統合睡眠医科学研究機構の取り組み:食品成分のヒト睡眠評価を中心として	国立大学法人 筑波大学国際統合睡眠医科学研究機構	睡眠医科学分野の世界トップレベルの研究プラットフォーム・評価技術をシーズとして有する。ヒトの睡眠覚醒の評価においても単なるポリソムノグラフィー(PSG)法に加えて代謝、深部体温等の総合的評価も可能、また、脳波解析ソフトやポータブル脳波測定デバイスのシーズも有しており、将来的にはより簡便で正確な自動睡眠計測システムを開発
43	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	ナノセルロース/カーボンナノチューブ複合導電性糸・不織布	国立大学法人 東京大学政策ビジョン研究センター	ナノセルロース/カーボンナノチューブ複合導電性糸及びその導電性不織布並びに健康管理用高性能服型バイオセンサー
44	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	狭山二番茶の有効利用(乳酸発酵した後発酵茶とその付加価値)	東京電機大学 理工学研究科・理工学部	利用価値の少ない狭山二番茶を利用して、その高付加価値化について、研究内容を発表する。高付加価値化として、従来の後発酵茶と比較して、おいしく飲みやすい後発酵茶の製法を確立したので、その特徴とその開発品の脂質代謝の改善効果についての研究データ
45	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	日本の魚介類・穀物・畜産物の旬情報から健康レシピ提示のためのフードビッグデータの構築	国立大学法人 奈良先端科学技術大学院大学・情報科学研究科・計算システムズ生物学研究室	日本は、魚介類・穀物・畜産物において約二千種類の生物種を「食」として提供される、世界でも多様な食文化を築いている。このような多様な食材にさらに地域ごとの旬情報とあわせた和薬膳料理を提案するためのデータベース(KNApSACKFamily)について展示
46	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	日本製粉株式会社	日本製粉株式会社	日本製粉の機能性食品素材～研究から商品開発まで～
47	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	食味向上と加齢性疾患の原因となるAGEs識別技術とAGEs低減食品加工技術の創出	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	食品の加工・調理過程で生じる終末糖化産物(advanced glycation end products: AGEs)は、食味向上に重要である一方、生体内で生じるAGEsは、糖尿病合併症や加齢性疾患(動脈硬化、認知症など)に到る機能不全を惹起する。しかし、AGEsは多様な構造体の総称であり、1)機能不全を惹起するAGEs識別技術は未開発であり、2)食品中のAGEsが生体内で機能不全を惹起するAGEsとして作用するかは不明である。本展示においては、1)、2)を解決し、安全で食味豊かな加工食品の開発、加齢性疾患の予測技術開発への展開が期待される基本技術を説明

48	健康長寿社会の実現に向けた健康増進産業の創出	日本人の健康を守る次世代野菜供給システムの実現 -カット野菜の品質向上と消費拡大を目指した生産・調達・加工・流通・販売システムの開発-	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所	カット野菜の品質向上と消費拡大を目指した生産・調達・加工・流通・販売システムを開発することにより、野菜消費量の増加を目指し、日本人の健康を守る次世代野菜供給システムの実現
49	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	一般社団法人ALFAE	一般社団法人ALFAE 事務局	一般社団法人ALFAEの取り組み内容(ICTを活用した農業や食の研究事例等)
50	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	オールジャパンによる革新的植物工場システムの開発	株式会社三菱ケミカルホールディングス	産業競争力懇談会(COCN)で検討を進めている高温多湿地域対応の革新的植物工場システムの開発と海外への植物工場インフラ輸出ビジネスの提言
51	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	チップからのセルロースナノファイバーの一貫製造とその応用	国立研究開発法人 森林総合研究所	アルカリ蒸解によるパルプ化と酵素加水分解と汎用の湿式粉碎機を用いたセルロースナノファイバー生産法を用いて、環境負荷の低い方法でのセルロースナノファイバー生産を提案し、得られるCNFを水溶性樹脂等に应用した事例を紹介
52	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	農畜産物の品質を非破壊でリアルタイムに評価するための電磁波センシング技術の開発	国立研究開発法人産業技術総合研究所計量標準総合センター 物理計測標準研究部門電磁気計測研究グループ	農畜産物の水分含有量は、食味や栄養素、家畜の生産性に大きく影響する重要な要素である。従来の水分量評価では、抜き取った少量サンプルの破壊検査が一般的であるため、農畜産物全体の品質とその均一性を保証することが困難であった。そこで、全数の農畜産物を非破壊でリアルタイムに品質評価できる電磁波センシング装置を実現
53	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	ICT活用農業 事業化・普及プロジェクト(名古屋大学拠点)	国立大学法人名古屋大学 学術研究・産学官連携推進本部	ICT活用農業 事業化・普及プロジェクトでは、センシング層、基盤情報サービス層、ユーザーサービス層の3層のプラットフォームからなる農業情報インフラを構築した。本事業では露地栽培(コメ)、および施設栽培(トマト)における生産・栽培効率を改善するICT農業サービスを紹介
54	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	沖縄県におけるマグロのヤケ肉発生防止技術およびヤケ肉判定技術の確立	国立大学法人東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門	沖縄県周辺海域は高水温のためマグロのヤケ肉が発生しやすく、取引価格もヤケ肉発生を前提として低水準に抑制されている。ヤケ肉発生防止技術とヤケ肉発生判定技術を確立することにより、取引価格を適正化する。また、沖縄県的那覇空港が航空貨物のハブ空港になっているため、立地の好条件を活用した高鮮度マグロの輸出拡大が最終目標
55	農林水産業の情報産業化と生産システムの革新	高付加価値家畜生産のための自動体液成分分析システムの開発	国立研究開発法人 産業技術総合研究所エレクトロニクス・製造領域 製造技術研究部門生物化学プロセス研究グループ	家畜生産において体液中のホルモンやビタミンA等のモニタリングを行うことは非常に重要である。例えば、血中ビタミンA濃度のモニタリングをし、給餌量を調整することで肉質の良い肉牛を生産することができる。しかし、現在は肥育農家が血中ビタミンAを簡単に測定する方法が無く、経験に依存した肥育が行われている。そこで農家が自分で体液成分分析できるようになることや現場でその場計測ができるようになることが期待できる分析システムを開発

56	新たな生物系素材産業の創出	次世代水素エネルギーの安全キャリアとしての活用を目指した農林水産廃棄物からのアンモニア大量生産系の構築	国立大学法人京都大学 大学院農学研究科	次世代水素社会を実現するためには、水素を安全に持ち運ぶためのキャリアが重要である。我々は、アンモニアがグリーン水素キャリアとして有望であることに着目し、アンモニアの生物学的大量生産系を構築
57	新たな生物系素材産業の創出	国内木材資源による建築用新素材とその応用展開(案)	国立研究開発法人 森林総合研究所	森林総合研究所がこれまでに開発した国内木材資源による建築用新素材とその応用展開技術、社会実装例について紹介
58	新たな生物系素材産業の創出	カニ殻由来のキトサンを素材とする柔軟・透明断熱材の開発	国立研究開発法人産業技術総合研究所材料・化学領域 化学プロセス研究部門階層的構造材料プロセスグループ	カニやエビの甲殻から得られる天然高分子のキトサンを素材とし、柔軟性と透明性を兼ね備えた新規断熱材を開発しました。展示では、キトサンから断熱材を製造するプロセスや、その独特の性質について、ポスターと実物で解説
59	新たな生物系素材産業の創出	ミドリムシを活用した食品系残渣からの医薬品等高付加価値材料の創成	国立研究開発法人産業技術総合研究所生命工学領域 バイオメディカル研究部門分子細胞育種研究グループ	・ミドリムシ由来材料を出発原料とした高付加価値有機材料(プラスチック、ナノファイバー、フィルム等) ・ミドリムシ培養をキーとする、食品系残渣から高付加価値材料へのバリューチェーン構築の有用性
60	新たな生物系素材産業の創出	DNAナノファイバー	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構	これまで開発してきたDNAナノファイバーの製造方法と、ナノファイバーの構造、物理的・化学的な性質を解説する。さらに、今後研究を応用展開していく上で解決すべき技術上の問題や、想定される連携体制についても展示する。
61	新たな生物系素材産業の創出	カイコとシルクのプラットフォーム	国立研究開発法人農業生物資源研究所	「遺伝子組換えカイコとシルク」の生物系新素材としての幅広い利用可能性を示します。組換えシルク製品の試作品や、これまでに商品化された検査薬や化粧品なども展示
62	次世代水産増養殖業の創出	ASC認証取得を目指した地域完結型の次世代養殖事業	株式会社 ホリエイ	・青森県が抱える課題及びブリ資源の現状、今後のビジョンについて ・(成果発表)定置網に入網したクロマグロ幼魚の放流技術の開発
63	次世代水産増養殖業の創出	代理親魚技法を用いた優良魚種育種技術	国立大学法人東京海洋大学 大学院海洋科学技術研究科 海洋科学系 海洋生物資源学部門	代理親魚技法による新たな種苗生産技術ならびにその可能性について、既に技術が確立されている魚種の一部を例に紹介
64	次世代水産増養殖業の創出	海水中細菌の光触媒処理	国立研究開発法人産業技術総合研究所エネルギー・環境領域 環境管理研究部門水環境技術研究グループ	光触媒による海水処理で、淡水中とは異なる細菌処理のメカニズムを明確化
65	次世代水産増養殖業の創出	魚類腸内フローラの制御による新規養殖技術の開発	国立研究開発法人産業技術総合研究所生命工学領域 生物プロセス研究部門環境生物機能開発研究グループ	養殖魚の飼料原材料である魚粉価格の高騰により、代替飼料の開発やその消化効率の改善が喫緊の課題といえる、そこで飼料の消化効率に大きな影響を及ぼす「腸内フローラ」に着目し、養殖魚の有用フローラ探索を目指した最新鋭の微生物解析技術について紹介

66	次世代水産増養殖業の創出	北日本における閉鎖循環式陸上養殖産業の構築	国立大学法人東京海洋大学 学術研究院 海洋生物資源学部門	北日本の水産に資するための新たな陸上養殖産業の創出を目指して環境への配慮も含めた生産、出荷、ブランド化に至るまでの一連の道筋を提案。特に大学の知を産業に還元すべくハタ科魚類の陸上養殖技術をモデルとしてプランを構築
67	次世代水産増養殖業の創出	給餌と低温蓄養によるウニの次世代養殖技術の開発	地方独立行政法人北海道立総合研究機構 水産研究本部	海洋深層水という低温海水を用いて、コンブを給餌することで本来の旬を延長して、漁業生産量の少ない時期(観光需要の高い時期 or 年末年始)でも高品質なウニを提供できる技術を開発
68	次世代水産増養殖業の創出	養殖魚のエコカー化を可能とする飼料および養殖法の確立	国立大学法人東京大学大学院農学生命科学研究科 水産化学研究室	養殖魚のエコカー化を可能とする飼料および養殖法の確立についての取り組み内容・成果をアピールするため、パネルを含め配布資料などのアイテムを用いて展示
69	世界の種苗産業における日本イニシアチブの実現	IDECシステムズ&コントロールズ株式会社	IDECシステムズ&コントロールズ株式会社	安全・安心・高生産性を実現できるウルトラファインバブルを活用した土耕による太陽光利用型植物工場
70	世界の種苗産業における日本イニシアチブの実現	クローン苗の生産試作から大量生産まで	株式会社インプランタイノベーションズ	これまで弊社で培った植物培養(クローン)技術、花卉クローン苗生産事業の紹介パネル展示
71	世界の種苗産業における日本イニシアチブの実現	植物サプリの開発	株式会社農還	株式会社農還は、東京農業大学農学系植物病理学研究室発のベンチャー企業 微生物を活用した植物増強剤(植物サプリ)の事業化を検討 植物には、病原菌から身を守るために抵抗性誘導という、動物の免疫機能と同じような機能を保持 土壌中などに生息している微生物に、植物の抵抗性誘導を促す微生物がいることがまた、同様な機能を有する微生物が複数いることが判明 これらの微生物を応用することで化学農薬に依存しない、土壌が本来持っている力を引き出して植物を栽培することが可能になるのでは、という仮説を支持 微生物の産業応用に興味のある企業との連携を希望
72	世界の種苗産業における日本イニシアチブの実現	トマトの品種開発	キッコーマン株式会社研究開発本部	キッコーマン(株)はグループ会社である日本デルモンテ(株)において農産物の加工とその育種に携わっている。本件では当社の持つ育種技術の強みと、他の研究機関が有する新規技術を融合させて、あらたな美味しさを目指した研究開発を訴求
73	その他	植物共生細菌を活用したイネ栽培技術	株式会社前川製作所	国内で栽培されていたイネから、イネの免疫を活性化する細菌エンドファイトが分離され、資材として商品化したイネ栽培に使用するとイネの分けつを促進し、収量増加が観察された。日本各地における試験の結果、精玄米重量が10%前後増加
74	その他	太陽光を高反射し、遮熱するシート「白ピカ」	小泉製麻株式会社	太陽光を高反射することにより、高い反射・遮熱性能を保持した白色織物シート「白ピカ」作物の成長促進・ハウス内遮熱・防草の効果を兼備

75	その他	人と環境にやさしい抗菌技術と潤滑技術	国立研究開発法人 産業技術総合研究所エレクトロニクス・製造領域 製造技術研究部門表面機能デザイン研究グループ	人と環境にやさしい抗菌技術と潤滑技術について紹介する。抗菌技術では、菌を殺さずに洗い流すことを目的とした新たな抗菌表面について紹介。潤滑技術では、水やアルコールといった低環境負荷流体を使用した潤滑技術について紹介
76	その他	資源循環型農業「スマートテロワール」モデル地区構築による農村継承	国立高等専門学校機構 鶴岡工業高等専門学校	出展内容を的確に表現するポスター展示
77	その他	自動収穫可能な実ばなれの良いトウガラシ「しげまるレッド」	日本大学	収穫時の省力化、自動化が可能な、実ばなれの良い新規トウガラシ品種
78	その他	富士フイルム株式会社	富士フイルム株式会社	予防・診断・治療をキーワードに、富士フイルムの持つ、素材、画像処理、機器システム化の要素・開発技術を使い、農林水産分野に新たな価値提供
79	その他	光を利用した農産物の高付加価値化	マルハニチロ株式会社 中央研究所	収穫後の農産物に近赤外光を照射して、食味や関連成分を向上させる技術に関する内容とともに、ご来場者様に訴求したいポイントについて展示
80	その他	東北食品研究開発プラットフォーム	宮城県食品産業協議会	『東北食品研究開発プラットフォーム』（構成団体：東北大学大学院農学研究科、東北大学未来科学技術共同研究センター、宮城県食品産業協議会）が構築を目指している、産学連携による、中小食品製造業者の新商品開発を支援する取り組みについて紹介 中小食品製造事業者が、全国あるいは海外市場を視野に入れた商品開発を行う場合、特許や商標等の知財戦略やターゲット等を意識したマーケティング戦略の立案が不可欠となる。しかし、地域食品製造事業者の多くは中小規模であり、研究開発・知的財産部門の財源・人的資源の確保に課題があり、蓄積した知識や経験も少ないのが現状 このような課題を踏まえ、『東北食品研究開発プラットフォーム』では、中小食品製造事業者が、産業界のニーズと大学のシーズ技術を組み合わせ、且つ、知財・マーケティング戦略に基づき、ローコストに商品開発を実現するためのモデル構築を行っている（平成26年度・27年度「新しい東北」先導モデル事業（復興庁）を活用して実施） 今回は、「新しい東北」先導モデル事業で取組んだ内容を中心に展示

2. プロデューサー的人材活動希望者

	応募者氏名・組織名称	法人名 又は所属	これまでの事業実績、参加概要等
1	和泉 充	国立大学法人東京海洋大学	（人的ネットワーク）水産海洋プラットフォーム事業を通して全国の水産・海洋地域との連携を構築。また本学OB会を通じて水産・食品分野に特化した深い人的ネットワークを堅持 （事業化・商品化）水産・食品・衛生・海洋・流通分野などで本学の特許技術やノウハウを反映

2	伊藤 修	アース・スピリット株式会社	横浜、三陸、埼玉、静岡に各々異なる商品化拠点あり。国連FAO勤務と国際取材で30ヶ国にアミーゴ(目利き人材)。日本全国への調査・取材経験から農林水産～食品産業～NPOまで各界に多数のアミーゴ。モチーフ主義を掲げる株式会社(シンクタンク&映像の社会的企業)として知己多数。自社経営に関する専門家友人(会計士等)多数。顧問は元・日本農業新聞社長。「知」でプロデューサー能を高め、実践中の課題を成功願望あり
3	岩井利仁	経営パワー株式会社	パナソニック、NTT研究所、放送局などの大企業、アシストスーツのアクティブリンク社など、事化に必要な企業や組織を豊富な人脈から探し協業化。 <事業化実績> ep、アクトビ、藤沢サスティナブルスマートタウン、アシストスーツ、サイネージ、BTOパソコン他多数
4	太田与洋	公益財団法人未来工学研究所	製造業・サービス産業関連のネットワークは東京大学産学連携本部研究推進機能立上げ・運営、NEDOプログラムマネージャー2年間を含む12年間の職務で豊富であり、かつ、目的意識を明にして新規ネットワークを開発してチーム構築。直近3年間の経産省復興プロジェクトの主要課題であった水産業・地域振興に関わるネットワークも保持。そのプロジェクトで水加工企業(株)ひょうたん 苦屋)を創出した。企業時代では半導体製造装置である熱CVD装置、ラズマCVD装置を基礎研究からプロト制作・量産の主要部分を担った実績を有する
5	大津留榮佐久	一般社団法人OSTi	全国のプロフェッショナルのネットワークを駆使した、以下に代表される産学官民金言連携プロジェクトのコンソーシアム形成から事業化に至るまでの活動をプロデュース ・省庁(経済産業省、文部科学省他)における科学技術イノベーション事業の推進 ・自治体(福岡県、福岡市、北九州市、飯塚市他)における政策立案・地域振興等の推進 ・企業(ものづくり、IT、サービス業他)の創業・経営戦略・事業開発の支援
6	小野寺トモ	インフィニート・ラボ	・人的: 製造メーカー(電子機器/農機具/食品/アパレル) ゼネコン、衛星・AI・農業ベンチャーエンジニア・各種デザイナー・飲食ライター・飲食業関連・近畿生産者など ・海外: イタリア・ドバイ・バングラデシュ・インドネシア・ケニアなど ・メーカーなどでのプロダクトマネージャー・デザインディレクター時代に50以上のブランド構築 ・「超高水圧加圧玄米事業を通じた中山間地域の再生」「沖島コロッケ」「紀州ウメエキス事業」「皮膚科医と調剤師が処方した生薬石鹼と地方創生」「放棄竹林の削減啓蒙と食材化」など ・「途上国におけるポータブルクリニック研究開発」(九州大学大学院)企業受託案件(ASTEM・京都大学「デザイン学大学院連携プログラム」) ・他、スマート家電などIoT・再生エネルギー・店舗・家具関連など民間案件
7	甲斐 功一	KUコンサルタンツ	・多業種に及ぶ企業経営者や社員 ・飲食チェーン、食に関わるメーカー、農家、学校関係 ・全国ふるさと大使連絡会議事務局長(2年間) 地域のいいところを毎月10点、全国に公募した写真を掲載「江東区っていい町だよ来てね」と「見られる(撮られる)を意識すると町は変わる」を目的とした「ご当地カレンダー江東区」を10年間発行

8	久野美和子	一般社団法人フードビジネス推進機構	<p>サイエンスが凝縮された都市つくばに拠点を置き、今までも優れた研究・技術成果を新事業創出に繋げる様々なネットワーク組織(「つくば国際戦略総合特区」「科学・技術産業イニシアティブ」「医療パラダイムシフト推進協議会」等)の立ち上げに尽力</p> <p>その過程において農研機構など農業の分野の研究機関、それ以外でも産総研、物質・材料研究機構、筑波大学等、つくばに集積する大学や研究機関、また、広域関東圏の東京大学、東京電通大学、東京農工大学、首都圏北部4大学など様々な学術的機関とネットワークを構築済</p> <p>また、(一社)日本種苗協会、(一社)茨城県経営者協会(経団連下部組織)、茨城県産業人クラブ、野菜流通加工協議会など、民間経営者とのネットワークも広く構築している。</p> <p>「(一社)フードビジネス推進機構」はこれらの多様なネットワークを活かし、「優れた研究・技術成果を新事業・新商品に繋げる」プロデュース事業を展開。また、「農・食・工・医・福」等、異分野連携・融合による「農業・食と健康」等、新規分野での戦略的展開の支援可能</p> <p>これらを可能とする当推進機構の強みは、1)数々の専門家をアカデミックアドバイザーに委嘱するとともに、登録研究者をデータベース化し民間との商品開発に前向きな研究者をリサーチできること、2)ニーズとシーズをマッチングさせるプロデュース・システムと、専門性を活かし、農業・食料分野の事業化・商品化に成功してきたプロデュース人材、海外事業展開支援に成功してきたプロデュース人材等が豊富に存在することである。</p> <p>さらに、産業栽培メディアを任じる月刊誌「コロンブス」と強固な提携のもと、生産者・消費者に有用な情報を発信中</p>
9	小森 啓安	株式会社ATTA	<p>2004年から2012年まで産学連携活動(北海道大学知財部→農工大TLO→東京大学TLO)と、その後にはSFC-IVでのインキュベーションマネージャー(IM)、NEDOカタライザーといったスタートアップ支援活動に従事。これらの実務経験を通じて、大学研究者および大学発ベンチャー支援、スタートアップ支援者、VC等との人的ネットワークを構築済。また、TLO活動でのリサーチ、マーケティング経験を活かしたビジネス構築支援も可能</p> <p>アイデアからプロトタイプ(試作)を作る、そのプロトタイプを用いて初期マーケティングを行う、という事業化初期のマーケティング活動を専門</p> <p>実際の量産化、コマースライズは別の専門プロデューサーに引き継ぐことを考えております。</p> <p>(2001年から2004年は半導体メーカーに勤務しデバイスエンジニアとしてQCを担当しておりましたので品質保証の観点ではメーカー、量産化の経験はありますが、新規事業からの量産化についての専門性は低いため、専門のプロデューサーへの引継ぎを考慮)</p>
10	渋谷 健	フィールド・フロー株式会社	<p>東京圏と九州圏の2拠点にて同時に事業を展開することで、中央部・地方部の人的ネットワークを形成し。また産学官民金各領域で、経営者から現場担当者まで広くネットワーキング中。</p> <p>その結果、2015年8月には地域・民間の力だけで完全に自立した活動として、行政予算の出動なし、民間協賛金のみで地方創生のための「地方行政ICTフォーラム九州」を実施。同フォーラムでは九州7県をはじめとする75の団体(省庁・自治体・企業・その他団体含む)の協力を得て、エグゼクティブクラスを中心に全国から1000名を迎えたマッチングイベントとして成功。これを皮切りに北九州市、飯塚市などでの地方創生プロジェクトの推進、福岡市でのスマートコミュニティプロジェクト(エネルギー・マネジメント分野)の推進中。民間企業に対してもIoTの社会実装・事業化をテーマに東京・横浜・福岡の企業を支援中。</p> <p>また、これらの活動にあわせてコミュニティレベルでの活動も展開し、北九州ではコワーキングスペース秘密基地のプロデュースに参画。オープンから2年間で12社以上の新規創業を実現。現在はこの活動を展開し、地域間ネットワークの形成を進めており、東京のコワーキングスペースSTOCK(品川区)との連携を開始</p>

11	東海林 義和	有限会社サクセスライフインスティテュート	<p>埼玉大学産学官連携シニアコーディネーター(H21~H25)、農林水産省産学連携支援事業コーディネーター(H25~H27)として、全国のコーディネーターネットワークに登録、多方面で連携経験あり、植物工場でのパブリカ、イチゴ、胡蝶蘭栽培の産学連携支援、産学連携による大学ブランド醸造酒の商品化、機能性大麦の栽培振興と加工(機能性大麦粉の特許化)、応用食品の商品化(麺類、パン類、菓子類、惣菜類等)に寄与。</p> <p>企業時代(S48~H21)には、国内外多数の産学官連携・共同研究、プロジェクト研究などで、環境対応型・省エネルギー型・情報電子材料等の化学製品の商品化から、機能性食品、化粧品素材等の食品・バイオ分野を含む事業展開に寄与し、研究開発から市場開拓まで多方面の人的ネットワークを取得。最近では、一般社団法人地域資源活用の会顧問として、農水省6次産業化サポート補助事業等を推進し、全国の農林水産業・加工業・流通業などと幅広いネットワークを形成してきており、第50回スーパーマーケットトレードショー(2016年2月10日~12日、東京ビックサイト、来場登録者数10万人)では、24コマ全国50社の商品の展示商談会実施に貢献、300名ほどのバイヤー関係者と交流</p>
12	内藤裕二	京都府立医科大学大学院医学研究科消化器内科学	<p>腸内環境・腸内細菌を標的とした農林水産物の新規機能評価に対する測定系を構築し、機能性成分を高含有する機能性野菜のバリューチェーン構築を実施。産官学のネットワークをすでに形成し、また「腸内細菌をターゲットにした食品開発研究会」を3か月毎に開催</p>
13	花田竹野	株式会社ソトコト総研	<p>ソトコト総研代表取締役水野誠一(元西武百貨店社長、元参議院議員他多数企業顧問社外取締役、ダイヤモンド・デザイン・マネージメント・ネットワーク 総合プロデューサー、一般社団法人日本文化デザインフォーラム理事長、日本デザイン機構会長、MITSUBISHI CHEMICAL JUNIOR DESIGNER AWARD実行委員会委員長、学校法人服部学園評議員理事、一般社団法人 Think the Earth 理事長、一般社団法人アート・アンド・パブリック協会評議員、一般財団法人岩谷時子音楽文化振興財団評議員など)、取締役前田一誠(元電通とクララオンラインの合併のスポーツマーケティング会社代表取締役社長、元クララオンライン北京駐在代表現アグリホールディングス代表取締役社長)、取締役北川寛人(東大大学院農学生命科学研究科卒 元PwC、元オールアバウト元ライブドア、前エムスクエアラボなど)、取締役後藤悠(元日本モトローラ元日本IBMビジネスコンサルティング)、監査役田中富士男(元KDD研究所、元日立マクセル、前新潟ベンチャーキャピタル代表取締役社長)らメンバーのソーシャルキャピタル含め多様な分野のネットワークを有する。また事業、商品化分野も多岐にわたるが、特筆すべきは田中はMOの発明者であり、また前田はシンガポールにおいて自社ブランドのおにぎり屋の事業の立ち上げ、運営に携わり、日本酒ブランドの開発、古民家を活用した会員制農園及び民泊事業を運営</p>
14	松浦 孝範	関西大学	<p>北海道大学COI「食と健康の達人」拠点の企画・運営において、食、運動、IT、ドラッグストアなどに関する30を超える企業の研究開発担当、事業企画、経営担当者とのネットワークを形成した。また、香川大学在籍時は、地域の企業を中心に農家や食に関連する企業、金融機関とのネットワークを広げた。</p>