

参加  
無料

／ コラボ産学官参加大学による ／

# 第8回研究成果発表会

食品・化粧品  
分野の大学発  
ブランド商品、  
技術と**コラボ**  
してみませんか？



抗酸化作用、整腸効果を持つ  
ビタミンCが豊富です

北海道のハーブを使った  
化粧水。湿疹、乾燥肌や  
肌荒れの方にお奨めです



肥満予防のため、生食  
できる小松菜を紹介します



中まで赤いリンゴ。生産、  
取り扱いに興味のある方募集



二層栽培で作った甘い  
トマト。生産、取り扱い  
に興味のある方募集



ダイエット食品への  
加工をしてみませんか

## 大学発！！ 開発・研究の芽



桑の葉を練り込んだ  
かりんとう。信州大学の  
学生が考案しました



甘味があり、ポリフェ  
ノールを多く含む富山の  
野菜を紹介します



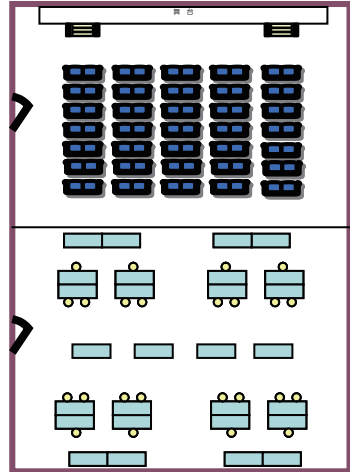
ポリフェノールが  
豊富な機能性食品への  
利用が可能です

開催日時：2013（平成25）年 **3月8日** 金

開催場所：コラボ産学官プラザ in TOKYO 2F 大ホール  
（東京都江戸川区船堀 3-5-24）  
※都営新宿線 船堀駅（南口）から徒歩2分



### <会場>



### 全体プレゼンテーション（プログラムは裏面にあります）

地域大学の素材、商品というのは、なかなか都内に出回りません。  
今回、大学から特色ある素材や大学発ブランド商品などを紹介いただくので、  
「開発・販売の芽」を見つけていただく機会として、ぜひ活用ください。

同時  
開催

### 各大学ブースにて展示・相談・商談



各大学のブースを左記のように設営し、来訪された企業の方と  
交流いただきます。詳細な相談、商談がある場合は、別室にて  
個別面談に対応いたします。会場には、軽食を用意し、くつろ  
いだ雰囲気の中で、大学、企業同士の交流の場を提供します。

【主催】 コラボ産学官、秋田県立大学、北見工業大学、信州大学、富山大学、弘前大学  
【共催】 江戸川区、朝日信用金庫、東京商工会議所江戸川支部  
【後援】 関東経済産業局、(独)科学技術振興機構、(公財)東京都中小企業振興公社、(地独)東京都立産業技術研究センター、野村證券株、  
コラボ産学官埼玉支部、コラボ産学官千葉支部（一部申請中）

# プレゼンテーションプログラム（隣接会場の大学ブース展示も同時開催）

13:30 開会、主催者あいさつ

13:40 ~ 14:00 ①弘前大学 発表者：松本 和浩（農学生命科学部 附属生物共生教育研究センター 藤崎農場 助教）

【物品A】果肉まで赤いりんご「紅の夢」  
「紅の夢」は弘前大学が平成22年に品種登録した果肉が赤く着色するリンゴで、渋味がなく生食もできる。リンゴの新たな需要の掘り起こしのため、地域一丸となって6次産業化に取り組んでいる。



14:00 ~ 14:20 ②秋田県立大学 発表者：藤田直子（生物資源科学部 生物生産科学科 准教授）

【物品B】ダイエット米品種の開発  
澱粉構造が特殊な変異体米から、ダイエット米品種の開発を行っている。難消化性澱粉が豊富なもの、水分吸収が良いもの、炊飯米の体積が増大するものから選抜し、最終的には50%カロリーオフ米を目指している。



14:20 ~ 14:40 ③富山大学 発表者：高橋 修（地域連携推進機構・産学連携部門 主任コーディネーター）

【物品C】有磯の葉菜 -arisonohana-  
栽培光源にLEDを用いたことで、甘味があり、抗酸化成分ポリフェノールを高水準で含む富山の野菜。

アリスノハナ・グリーン・ブルー・レッド

14:40 ~ 15:00 ④信州大学

【物品D】ながのブランド郷土食 発表者：天野 良彦（地域共同研究センター センター長）  
人材養成プログラムの一環である農産加工実習の成果品として誕生。きのこ生産量全国一の長野県で生産されたフナシメジを利用したオリジナルブレンドの『きのこカレー』及び『きのこハヤシ』、企業との共同開発により誕生した初の「ながのブランド郷土食推奨品」『信州産りんごソーセージ』を紹介する。

きのこカレー・きのこハヤシ



【物品E】信州大学くわりんとう 小西 哉（サテライト・ベンチャー・ビジネス・ラボラトリー SVBL 長）  
かつて養蚕が盛んであった信州上田の地域資源である桑の有効活用を目指し、地元企業と共同開発した桑葉パウダーを練り込んだかりんとう「信州大学くわりんとう」について紹介する。

15:00 ~ 15:30 ⑤北見工業大学 発表者：有田敏彦（社会連携推進センター 教授）

【物品F】ビタミンC、ポリフェノールが豊富な「高貴ハマナス花ティー」  
北海道の花、ハマナスの赤い花卉には抗酸化作用、整腸効果、血中脂質低下作用を持つビタミンCやポリフェノールが豊富に含まれている。ハマナス花ティーのほか、これらの機能性を持つ食品を開発している。



高貴ハマナス花ティー

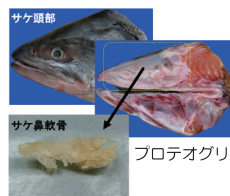
【物品G】北海道のハーブを使った化粧品「貴肌水」  
湿疹、乾燥肌や肌荒れのある方に有効な北海道のハーブ、地膚子（じふし）、蛇床子（じゃしょうし）を主成分とする化粧品。ハーブなどの北方系植物や海産物などに含まれる有用成分に着目した化粧品開発を手がけている。



貴肌水

15:30 ~ 15:50 ⑥弘前大学 発表者：加藤陽治（研究担当理事・副学長）

【物品H】サケ鼻軟骨由来の健康・美容素材「プロテオグリカン」  
サケ頭部の鼻軟骨から抽出した健康・美容素材「プロテオグリカン」を紹介する。プロテオグリカンは、皮膚の水分保持と再生を促進し、骨の健康を保ち、免疫力を調整するなどの優れた生理機能を有している。



プロテオグリカン

【物品I】小松菜の新しい食べ方の提案「サラダ小松菜」  
江戸川区産小松菜のブランド向上を目的とした、えどがわ農業産学プロジェクトの成果品「サラダ小松菜」を紹介する。肥満予防に役立つ色素成分を有効摂取するために小松菜をサラダとして生食することを提案する。

15:50 ~ 16:10 ⑦信州大学 発表者：濱渦 康範（大学院農学研究科 機能性食料開発学専攻 准教授）

【物品J】カリンの成分を活かした加工品の開発  
カリン果実の熱水抽出エキスをゲル化させたゼリーはポリフェノールとペクチンに富み、ラットにおける胃粘膜保護作用が顕著であった。また、種子から抽出した粘性物質は保湿剤や増粘剤への利用可能性がみとめられた。

16:10 ~ 16:30 ⑧秋田県立大学

【物品K】2層栽培・根系分割灌水による高品質トマトの新しい栽培法  
発表者：小川敦史（生物資源科学部 生物生産科学科 准教授）

高付加価値のある高糖度トマト栽培により、他のトマトや他の生産地との差別化をはかる。  
①中玉だけでなく大玉品種にも適応、②果実が極端に小さくならない、③煩雑な水管理が不要、以上を特徴とする高品質トマトの栽培法である。



ザ・レッド ザ・グリーン

【物品L】「究（きわむ）」酵母をつかった日本酒  
発表者：伊藤俊彦（生物資源科学部 応用生物科学科 助教）  
「究」は、秋田県立大学の技術で醸した日本酒。酒米作りから応用生物科学科の 応用生物科学科 助教）学生が造り上げた。酵母は、八十余年前、新政酒造にて発見された「きょうかい6号」。麹菌は、県内麹メーカーとの共同開発の「吟味」、秋田県立大学の技術の粋が詰め込まれている。

17:30 閉会

※興味ある物品について、上記口にチェック✓をしていただくか、下記参加申込書に興味ある物品の記号を記載ください。

## お問い合わせ先

### コラボ産学官事務局

〒134-0091 東京都江戸川区船堀 3-5-24 朝日信用金庫船堀センター 2F 大ホール  
TEL: 03-5696-9425 FAX: 03-3877-1207 E-mail: jimucollabosgk.com

## 参加申込書 2013年3月1日（金）締切

FAX 03-3877-1207 またはE-mail jimucollabosgk.com でお申込み下さい。

名前		電話番号	
住所	〒		
勤務先名称			
役職		メールアドレス	
興味ある物品の記号を記載ください			