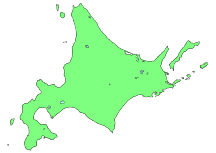




北海道発！最新の農業技術

～道内の産学官から最新の技術シーズを一挙に紹介～



アグリ技術シーズセミナーは、農林水産・食品産業分野で、新たな産学官連携を推進するため、最新の研究情報の発信を行うセミナーです。平成24年度は、全国各地のキラリと光る最新の技術シーズを集め、一挙に御紹介します。

第1回セミナーでは、**北海道の産学官の研究機関から、最新の技術シーズを御紹介します。**

なお、セミナー当日は、北海道で農林水産分野の産学連携研究の支援を行っている「コーディネーター」から、北海道の研究動向等について御紹介し、セミナー終了後には、技術シーズの発表者やコーディネーターとの個別相談会を開催します。

参加費は無料です。多数の皆様のご参加をお待ちしております。

開催日時： 平成24年10月3日（水）13：15～17：15
会場： 日本自転車会館 3号館 1階ホール（東京都港区赤坂1-9-15）
参加費： 無料（個別相談会も無料）

配布資料の準備の都合上、参加希望の方は9月28日（金）までに事務局までお申し込み下さい。
なお、会場に余裕がある場合に限り、当日連絡なしでのご入場も可能です。

主催： (社)農林水産・食品産業技術振興協会、農林水産省
共催： NPO法人グリーンテクノバンク（札幌市）

プログラム

【挨拶】 (社)農林水産・食品産業技術振興協会 13:15～13:20

【基調講演】

「**北海道の農業分野の産学官連携とグリーンテクノバンク**」 13:20～14:05
八戸三千男 氏（農林水産省産学官連携事業コーディネーター/ NPO法人グリーンテクノバンク 専務理事）

【シーズ紹介】

1)「**本格栽培が開始された国産超強力小麦の加工特性**」 14:05～14:30
長澤 幸一 氏（(独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター 芽室研究拠点 畑作研究領域 主任研究員）

2)「**北海道産原料を用いた健康食品素材の開発**」 14:30～14:55
若命 浩二 氏（(株)アミノアップ化学 研究部 学術開発室 室長）

3)「**乳酸菌HOKKAIDO株を用いた機能性を有する食品等の製造技術**」 15:05～15:30
中川 良二 氏（(地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品バイオ部 主査）

4)「**ビートから抽出した天然アミノ酸素材『ベタイン』利用の可能性**」 15:30～15:55
葛西 大介 氏（(財)十勝圏振興機構 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター 研究開発課長）

5)「**太陽熱深層地中加温システム**」 15:55～16:20
杉浦 武雄 氏（(株)ソラール 副社長）

6)「**画像解析による牛肉色の新たな客観的評価法の開発とその応用**」 16:20～16:45
口田 圭吾 氏（帯広畜産大学 畜産衛生学研究部門 教授）

※発表するシーズの概要、マッチングを想定する対象等は裏面をご覧ください。

【個別相談会】 16:45～17:15

共同研究形成等に向けた連携相談、技術相談に技術シーズの発表者やコーディネーターが対応致します。

（セミナーにおいて紹介する技術シーズに関するご相談以外にも、農林水産・食品分野の研究に関するご相談全般に対応致します）

【発表するシーズの内容】

①「本格栽培が開始された国産超強力小麦の加工特性」

長澤 幸一氏((独)農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)

(発表内容)

タンパク質含量が高く、生地の弾力が強いという特性を持ち、中力粉とのブレンド粉としても利用できる国産強力小麦「ゆめちから」等を紹介。高品質なパン、良食感の中華麺やパスタ等、幅広い用途が期待できる。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズに関する共同研究相手を見つけたい
- ◆ シーズを製品化する相手を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 食品製造業 ◆ 農林漁業関係者 ◆ 共同研究機関

②「北海道産原料を用いた健康食品素材の開発」

若命 浩二氏((株)アミノアップ化学)

(発表内容)

北海道には多くの食原料があり、アミノアップ化学では、これらの天然物に着目して、ソバ、大豆、アスパラ等の健康食品素材を開発してきた。今日はこれら素材開発に至るまでのノウハウを皆様と共有し、今後の展開について一緒に考えたい。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズを製品化する相手を見つけたい
- ◆ シーズの研究のための資金提供元を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 食品製造業 ◆ 商社

③「乳酸菌HOKKAIDO株を用いた機能性を有する食品等の製造技術」

中川 良二氏((地独)北海道立総合研究機構 食品加工研究センター)

(発表内容)

本発表では、北海道内の農家の漬物から分離された *Lactobacillus plantarum* HOKKAIDO (HOKKAIDO株) と名付けられた乳酸菌株を用いて、発酵豆乳などの機能性を有する食品等を製造する技術についてご紹介する。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズの技術移転先を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 食品製造業

④「ビートから抽出した天然アミノ酸素材『ベタイン』利用の可能性」

葛西 大介氏((財)十勝圏振興機構 北海道立十勝圏地域食品加工技術センター)

(発表内容)

「ベタイン」は既に市販され、化粧品分野での利用が盛んであるが、食品分野での利用についてはあまり普及していない。本発表では、主に食品へのベタイン添加効果について紹介する。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズを製品化する相手を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 食品製造業 ◆ 農林漁業関係者 ◆ 商社

⑤「太陽熱深層地中加温システム」

杉浦 武雄氏((株)ソラール)

(発表内容)

日射量の豊富な地域にて日中、ハウス内の散乱光成分を効率的に集熱した温水を、パイプを通して地中に送り、土壌の深層部を加温・蓄熱、晩秋期以降のハウス内の地温を確保する施設園芸用太陽熱深層地中加温システムを紹介する。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズを製品化する相手を見つけたい
- ◆ シーズの研究のための資金提供元を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 共同研究機関 ◆ 製造業(園芸部材メーカー)
- ◆ 商社 ◆ ベンチャーキャピタル

⑥「画像解析による牛肉色の新たな客観的評価法の開発とその応用」

口田 圭吾氏(帯広畜産大学)

(発表内容)

牛肉色を画像解析により適切に評価する方法ならびに部分肉加工場内でロース肉やモモ肉を安定的に撮影する装置を開発。年間5,000頭の十勝若牛を処理する加工場での同装置の使用状況を御紹介する。

(マッチングの方向性)

- ◆ シーズに関する共同研究相手を見つけたい

(マッチングを想定する対象)

- ◆ 農林漁業関係者 ◆ 共同研究機関

◆ 地域産学連携支援委託事業とは？

農林水産省が、農林水産・食品分野において産学連携による研究活動を活性化するため平成22年度より開始した事業です。全国に農林水産・食品産業分野の高度な専門知識を有する「コーディネーター」を配置し、研究計画の作成等、様々な支援を行っています。事業の概要や相談窓口は、ホームページ「<http://agri-renkei.jp/>」をご覧ください。

【事務局】

(社)農林水産・食品産業技術振興協会
イノベーション事業部 川畑・高野・明石
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル7階
TEL:03-3586-8644, FAX:03-3586-8277,
E-mail:renkei-seminar@jataff.jp

