








産学官金連携マッチング会

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 × 富士市 × 静岡県立大学が共同開催!!



2017年 **6月6日(火)** (12:30 開場) **13:00 ~ 16:30** **参加無料**

大学	 産学連携活動の説明と紹介	大学	 高齢者が食べやすいパンやケーキの開発
企業	 トマトの男性ホルモンに対する機能性に関する研究開発	大学	 その成分、本当に吸収されていますか？ ～機能性成分の有効活用を目指して～
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 ～食品成分で更年期うつや物忘れを改善する～
企業	 米粉を応用したグルテンフリーパンミックス粉の研究開発	おたのしみ抽選会 清水エスパルス試合観戦チケットやごはん屋さくら食事券、産学連携成果品が当たる!	

講演会後には発表者との名刺交換や情報交換の場を設けております。



場所：富士市交流プラザ

〒416-0915 静岡県富士市富士町20-1

(JR東海道本線 富士駅北口から徒歩約5分)

駐車場台数に限りがありますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。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

静岡県立大学 《地域・産学連携推進室》

TEL: 054-264-5124 / E-mail: renkei@u-shizuoka-ken.ac.jp



清水銀行



富士市



静岡県立大学法人
静岡県立大学

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 産学連携コーディネーター 山崎 元貴



地域・産学連携推進室では、教員の研究を市場に発信する活動を行っています。市場に取り入れて頂くには、研究を理解して頂ける企業との連携が不可欠です。その為の活動を日々実践しています。静岡県は、他県に比べて産学連携を後押しする風土があり各種補助金制度等が充実しています。また、国・静岡県・静岡市の充実した制度を企業と連携して商品開発を進める方法も進めています。今回、このような活動の中で成功している企業事例を発表します。本日の発表を聞いて興味を持った方は是非お声掛けください。

高齢者が食べやすいパンやケーキの開発

～唾液の作用で飲み込みやすさを高める～

静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 映子



世界中で人口の高齢化が進行しており、加齢や薬の副作用による唾液分泌量の減少、筋力低下や脳疾患などによる咀嚼・嚥下機能の低下により、摂食時に誤嚥や窒息を起こす高齢者は増加しています。そのため、摂食障害が疑われる高齢者に食べものを提供する場合には、誤嚥や窒息に対する配慮が必要になってきます。パンやケーキは水分が少なく多孔質のため、高齢者には食べにくい食品です。そこで、摂食機能が低下した高齢者にも食べやすいパンやケーキの調製法についてお話しします。

トマトの男性ホルモンに対する機能性に関する研究開発

～トマトの中にある有効成分を用いた機能性商品への取り組み～

日本オーガニック株式会社 代表取締役 水谷 久美子



薬学部 井口先生は、男性ホルモンのメカニズムに関する研究を進めています。男性ホルモンは男女問わず分泌され、最近ではその作用は抗ストレスや抗疲労に及ぶ事が判明し、更年期による男性ホルモンの減少は男性機能の衰えばかりでなく、男女問わず見た目の老化や疲労、精神的ストレスの感受性に影響を及ぼすといわれています。そこで、機能性を高めたトマトの中にある有効成分に男性ホルモンに影響を及ぼす効果があるのではないかと仮定の元、共同研究を実施し、現在商品化を進めています。備考：平成 27 年度静岡県産業振興財団しずおか農商工連携基金事業採択

その成分、本当に吸収されていますか？

～機能性成分の有効活用を目指して～

静岡県立大学 薬学部 助教 佐藤 秀行



医薬品や健康食品に含まれる有効成分が効果を示すには、摂取後に消化管から血中へ取り込まれることが必要です。有効成分の中には摂取後の吸収性がとても悪く、体内で効果的に利用されていないものがあります。我々はこのような成分に対して種々の薬科学的技術を活用することでその吸収性を改善し、機能性成分の有効活用を目指しています。講演では、薬学の枠を飛び越えた技術融合の成功例を交え、我々の研究で得られた成果を紹介します。

食べて森を救う『イズシカめんち』の商品化

～ごはん屋さくらより 2 月 1 日 イズシカめんち定食販売開始～

ごはん屋さくら 店主 伊藤 忠雄



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。備考：平成 29 年度：静岡県経営革新計画認定

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。

米粉を応用したグルテンフリーパンミックス粉の研究開発

～小麦アレルギーの方でも食する事を可能とした商品化への取り組み～

株式会社ウェルビーフードシステム 専務取締役 川口尚宜



食物アレルギーを持つ方も安心してパンを食べることができるように、食品栄養科学部 新井映子先生と米粉を使用したパン用のミックス粉を共同開発し、商品化しました。家庭で焼きたてのパンを食べることができるようにするため、ミックス粉に水を加えてよく混ぜ、紙製の容器に入れて室温で一定の高さまで発酵させ、オーブンで焼くだけの簡単な操作で調理が完了するように、細かい工夫をした商品で、杏林堂を中心に販売展開しています。備考：平成 25 年度静岡県産業振興財団食品等開発助成事業

お申込み・お問い合わせ

静岡県公立大学法人 静岡県立大学
地域・産学連携推進室

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52 番 1 号
TEL . 054-264-5124 / FAX . 054-264-5099

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。

20170606 Matching

参加申込書

静岡県立大学
地域・産学連携推進室 行

FAX.054-264-5099

E-mail.renkei@u-shizuoka-ken.ac.jp

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。