

フーズ・サイエンスヒルズプロジェクトの取組み

研究開発

静岡県・静岡市地域結集型研究開発プログラム

〈平成21年1月～(独)科学技術振興機構〉



研究現場…透光により白葉化した茶葉

研究現場…試作飲料のPETボトル充填



企業化研究会での講演

研究成果発表会での成果紹介

静岡県と静岡市の共同で提案した『静岡発世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発』が(独)科学技術振興機構の地域結集型研究開発プログラムに採択され、平成21年1月1日から5年の研究期間で県内外の大学・公設試・企業等による新たなイノベーション創出に向けて産学官の共同研究開発を進めています。機能性が高く、誰にも飲みやすい世界市場を視野に入れた世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発を行います。

静岡県立大学グローバルCOEプログラム

〈平成19年度～文部科学省〉

文部科学省グローバルCOEプログラムに採択され、大学院生活健康科学研究科と薬学研究科が連携し、健康維持に必要な保健機能食品や医薬品の開発、栄養状態の改善や効率的な医薬品の利用を実現するため、食品栄養科学と薬学を融合させた学問領域である「健康長寿科学」の体系化を目指しています。また、国際共同研究の推進や、海外で活躍する若手研究者の育成にも取り組んでいます。



第3回国際健康長寿科学カンファレンスの様子



人材育成

総合食品学講座

消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・製品化するための人材を育成することを目的として、食品原料から消費者対応まで、企業が必要とする知識を講義及び実習を通じて総合的に学びます。



実習風景



講義風景

香る静岡ふりかけ

総合食品学講座を発端に異業種連携商品開発を実現

「フーズ・サイエンスヒルズスプロジェクト」の一環である総合食品学講座を受講したフジ物産(株)、(株)新丸正、(株)いちまる、真富士屋食品(株)が新たなアイデアで互いの特長を活かした「香る静岡ふりかけ」を共同開発。鰹の骨を使った「元氣だうなぎ」を皮切りに、県産品を利用した静岡土産を開発します。



静岡の食材を利用した「香る静岡ふりかけ」

開発主体…フジ物産(株)新丸正(株)いちまる、真富士屋食品(株)静岡県工業技術研究所

これまでに数々の具体的な取組みが行われており、研究開発から事業化、さらには人材育成まで切れ目のない支援を企業に提供しています。

事業化支援

コーディネータ等による支援

食品分野に精通したコーディネータ等により、製品開発から販路開拓にわたる様々な相談に対応しています。また、食品関連企業の連携を中心に、大学等研究機関、産業支援機関及び県・関係市等とも連携して、地域資源を活用した高付加価値型食品等の開発、生産及び販売促進を進めています。



相談対応



研究会風景

セミナー等の開催

企業による製品開発をより一層促進することを目的として、講演会（製品開発に役立つ基調講演、地元企業の取組事例）や大学の産学連携担当者、マーケティング専門家による個別相談会及び参加者の親睦を深める交流会を実施しています。



講演会風景



交流会風景

展示会の開催等

地元企業の首都圏展示会への出展支援や、県内外のスーパー等のバイヤーを集めた展示会を開催することで、企業の販路開拓を支援しています。

また、富士山静岡空港開港を契機に、食品製造の全国的な拠点である北海道との産業交流連携を進めています。相互の展示会に出展するとともに、連携製品開発に向けて両地域の食品関連コーディネータが意見交換を行っています。



食品開発展



ふじのくに食と農健康づくりフェア

〒421-1298
静岡県静岡市葵区牧ヶ谷2078
TEL 054-278-3026
FAX 054-278-3066
<http://www.iri.pref.shizuoka.jp>

食品科では、大学等と連携した食品の機能性の研究、機能的食品素材開発や応用製品開発などの実用化研究、企業の要望に応じた独自加工・製造プロセスの研究開発により、フーズ・サイエンスヒルズプロジェクトを推進しています。企業との共同研究、産学官での共同研究など研究業務のほか、相談・支援業務、依頼試験・設備使用などにより、ものづくりへの支援を行っているほか、生産現場に向いている相談にも応じています。



〈スプレードライアー〉

静岡県
工業技術研究所
食品科