

### ■ 1滴のエキスが持つ可能性に、関大生が挑む！ ■

## イノベーション対話ワークショップ「こんなアイデアどうですか？ ～学生が挑む不凍タンパク質の新応用～」を開催

日 時：12月25日（水）15：30～18：35

場 所：グランフロント大阪タワーC（北館）7階

Osaka Innovation Hub（大阪イノベーションハブ）

関西大学では、12月25日（水）15：30から、グローバルイノベーション創出や起業の支援・促進に関する事業を実施している大阪府都市計画局と共催で、イノベーション対話ワークショップ「こんなアイデアどうですか？～学生が挑む不凍タンパク質の新応用～」を下記のとおり開催します。

不凍タンパク質技術とは、本学化学生命工学部・河原秀久教授が発見したカイワレ大根から得られる冷凍保存後も冷凍前の品質を維持できる力を持ち、世界で初めて遺伝子組み換え操作を必要としない画期的な技術です。応用用途は、食品分野のみならず、医療、機械、環境分野など、多岐に渡り、まさに、イノベーションの可能性を秘めた技術シーズです。

一方、本学商学部では、これまで、全国規模の学生ビジネスプラン・コンペティションを開催するなど、ビジネスプラン作成ノウハウを有しており、このたび、荒木孝治教授・川上智子教授・西岡健一准教授のゼミ学生が、2年次の演習において、世界で初めて発見された不凍タンパク質をテーマに事業化アイデアの立案に取り組んできました。その成果を本ワークショップにて発表し、これら学生のアイデアを参加者との対話を通じ、「使えるアイデア」としてブラッシュアップし、事業化の道を探ります。

文理の垣根を越え、「研究」「教育」「産学官連携」が融合した画期的な取組みかと思われまますので、ぜひご出席および取材のご検討のほど、よろしくお願い申し上げます。

#### 記

1 日 時 12月25日（水）15：30～18：35

2 場 所 グランフロント大阪タワーC（北館）7階

Osaka Innovation Hub（大阪イノベーションハブ）

3 対 象 企業関係者（主に冷凍食品を扱う企業等）、研究者、学生、産学連携、  
ビジネスプランコンペティションに関心のある方

4 事前申込 必 要（定員50人程度、先着順） ※申込方法は別紙参照

5 参加費 無 料

6 内 容 化学生命工学部・河原秀久教授による「不凍タンパク質技術」の説明後、商学部の学生10チームによるアイデア発表・フロアとの対話を行います。全チームの発表終了後には、参加者の投票によりチャンピオンを選出します。

※詳細は別紙参照

以 上

※取材いただける場合は、お手数ですが別添FAX返信用紙にて事前にお知らせください。

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 広報室広報課 担当: 石田、依藤

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 Tel. 06-6368-1131 Fax. 06-6368-1266

www.kansai-u.ac.jp

## ■ イノベーション対話ワークショップ

### 「こんなアイデアどうですか？～学生が挑む不凍タンパク質の新応用～」開催概要

- 1 開催趣旨 イノベーションの可能性を秘めた技術シーズ「不凍タンパク質技術」をテーマに、本学商学部の学生10チーム（約50名）によるビジネスプランを発表します。これら学生のアイデアを参加者との対話を通じ、「使えるアイデア」としてブラッシュアップし、事業化の道を探ります。
- 2 日 時 12月25日（水）15：30～18：35
- 3 場 所 グランフロント大阪タワーC（北館）7階  
Osaka Innovation Hub（大阪イノベーションハブ）  
〒530-0011 大阪市北区大深町3-1  
（JR「大阪」駅、阪急「梅田」駅より徒歩約10分）
- 4 対 象 企業関係者（主に冷凍食品を扱う企業等）、研究者、学生、産学連携、  
ビジネスプランコンペティションに関心のある方
- 5 事前申込 必 要（定員50人程度、先着順）

#### 【申込方法】

件名を「12月25日参加希望」として、①氏名②所属③メールアドレス④電話番号を明記の上、[kenkyushien@ml.kandai.jp](mailto:kenkyushien@ml.kandai.jp)宛にメールにて申し込みください。

※定員に達し次第受付を終了させていただく場合があります。

- 6 参加費 無 料

- 7 プログラム

15：30 開 会

主催者挨拶 荒木 孝治（関西大学商学部 教授）

大阪市挨拶 吉川 正晃 氏（大阪市都市計画局 理事）

15：50 シーズ説明「不凍タンパク質による冷凍保存新技術」

説 明 者 河原 秀久（関西大学化学生命工学部 教授）

16：05 商学部学生によるアイデア発表・フロアとの対話

荒木孝治ゼミ、川上智子ゼミ、西岡健一ゼミ 計10チーム

18：15 チャンピオン選考（参加者による投票形式）および全体講評

18：30 閉会の挨拶

角谷 賢二（関西大学学長室 シニアURA）

18：35 名刺交換会

【メインファシリテーター・司会】川上 智子（関西大学商学部 教授）

【シーズ提供】 河原 秀久（関西大学化学生命工学部 教授）

【コメンテーター】 寶川 厚司（㈱カネカ 食品事業部 幹部職）

伊東 昌一（公認会計士、トーマツベンチャーサポート㈱）

以 上

#### 【不凍タンパク質とは？】

不凍タンパク質は、カイワレ大根などから抽出でき、水が凍ってしまう氷点下の温度域で氷結晶に結合してその成長を妨げる能力を持つ物質です。例えば、食品にごく微量添加することにより、冷凍しても品質劣化しにくくなる特徴があります。

◆期待される効果・・・食品用途（ドリップの減少、食感改善、冷凍食品の品質保持、澱粉老化防止）

◆予測される効果・・・医療分野（凍結保護など）、機械分野（凍結防止など）、環境分野