

■ イノベーション対話プログラム「AjiCon^{アジコン}2015」開催 ■
「過冷却促進物質」を用い、学生が考案する高機能食品とは
～ 文系学生と理工系技術のコラボが生み出す新アイデア ～

関西大学では、12月24日(木)15:30からグランフロント大阪にて、イノベーション対話プログラム「AjiCon2015～文系学生と理工系技術のコラボが生み出す新アイデア～」を下記のとおり開催します。

本プログラムは、2013年から実施している取り組みで、本学理工学部発の最先端技術シーズを用いて、商品開発やビジネスプランについて学んでいる商学部の3年次生が、企業関係者や研究者・消費者との対話により事業化に向けたアイデアを創出するというものです。開催3回目となる今回は、8チームの学生が肉や野菜・豆腐・スイーツ・麺類といった身近な食品から、外食産業や食品物流といった多岐にわたるビジネスプランを発表します。前回は4つのビジネスプランが商品化され、今回においても本プログラムを皮切りに試作や企業との連携など、商品化に向けて検討していく予定です。

今回のテーマとなる技術シーズ「過冷却促進物質」は、本学化学生命工学部・河原秀久教授が開発したコーヒー粕(かす)や餡粕(あんかす)から抽出される、0℃以下での氷核形成を抑制する物質です。この物質をエキスとして微量添加することで、食品を未凍結状態で保存することが可能となり、0℃以下の凍結領域における品質保持や冷凍できない果実や野菜の長期保存、海外輸出などが実現できます。さらには、組織・臓器保存や凍結防止といった食品以外への応用も期待されており、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。

学内発の技術シーズを用いた高機能食品の商品化を目指す本プログラムは、「研究」「教育」「産学官連携」などにおいて、学部の垣根を越えた文理融合型の取り組みであり、大学の技術シーズの商品化を加速することができます。先般のTPP大筋合意によって食品の輸出入が促進され、品質や安全面に対する消費者の懸念が増すことが予想される中、「過冷却促進物質」ならびに本プログラムから生まれたビジネスプランが、食品に関わるさまざまな課題を解決する一助になると期待しています。

つきましてはご多忙の折恐縮ですが、本プログラムに関しまして取材のご検討をお願い申し上げます。

記

- | | | |
|---|-----|--|
| 1 | 日 時 | 12月24日(木)15:30～18:30(14:45開場) |
| 2 | 場 所 | グランフロント大阪 北館タワーB 10階 カンファレンスルーム
(大阪市北区大深町3-1) |
| 3 | 内 容 | ・シーズ説明「未凍結保存への挑戦－過冷却促進物質の機能と用途性－」
(関西大学化学生命工学部教授 河原 秀久)
・商学部学生(8チーム)によるアイデア発表・フロアとの対話
・結果発表および全体講評 など
※詳細は別紙をご参照ください |

以 上

※取材いただける場合は、お手数ですが下記問い合わせ先までご連絡ください。
(会場への入館許可申請の関係上、【12月21日(月)まで】にご連絡ください)

この件に関するお問い合わせ先

関西大学 総合企画室 広報課 担当:石田、寺崎
〒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

この伝統を、超える未来を。



■ イノベーション対話プログラム「AjiCon2015」開催概要

- 1 開催趣旨 本学発の技術シーズ「過冷却促進物質」をテーマに、本学商学部の学生8チームが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、商品化・事業化の道を探ります。
- 2 日 時 12月24日(木) 15:30~18:30 (14:45開場)
- 3 場 所 グランフロント大阪 北館タワーB 10階 カンファレンスルーム
(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150人程度、先着順)
【申込方法】 件名を「12月24日 AjiCon 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 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きます)
- 6 参加費 無 料
- 7 プログラム
15:30 開 会
主権者挨拶 荒木 孝治(関西大学商学部 教授)
大阪市挨拶 高田 滋美(大阪市経済戦略局 部長)
15:40 シーズ説明「未凍結保存への挑戦ー過冷却促進物質の機能と用途性ー」
説 明 者 河原 秀久(関西大学化学生命工学部 教授)
16:00 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、西岡健一ゼミ 計8チーム
17:50 チャンピオン選考(参加者による投票形式)
18:05 大阪市グローバルイノベーション創出支援事業の紹介
18:15 結果発表および全体講評
18:25 閉会の挨拶
角谷 賢二(関西大学学長室 シニアURA)
【シーズ提供者】 河原 秀久(関西大学化学生命工学部 教授)
【コメンテーター】 高田 滋美(大阪市経済戦略局 部長)
伊東 昌一(有限責任監査法人トーマツ パートナー)
亥角 稔久(株式会社博報堂 ビジネス開発局 部長)
- 8 発表テーマ ※テーマについては予定です。当日変更の可能性があります。
[肉] モウ~いいかい? 熟成肉~過冷却でうま味を凝縮~ [麵] Newdle Shop~新しい麵の食べ方~
[野菜] 野菜でみんなを笑顔に~野菜の様々な可能性~ [外食] 外食をイノベーション~家族の食生活が変わる~
[豆腐] 豆腐のホ・ン・キ~フードイノベーション~ [外食] 居酒屋革命~10分でわかる新しい飲食業のカタチ~
[スイーツ] ひんやりおいしい!マジックケーキ [物流] COOL Japan~食の物流革命~
~1石3層の新食感~

以 上

【過冷却促進物質とは?】

コーヒー粕(かす)・餡粕(あんかす)から抽出でき、エキスとして微量添加することで、食品を未凍結状態で保存することを可能にします。これにより、0℃以下の凍結領域における食品の品質保持や、冷凍できない果実や野菜の長期保存、海外輸出などが実現できます。さらに組織・臓器保存や凍結防止など、食品以外への応用も期待されています。

◆期待される効果・・・冷凍食品の品質保持・改善

果実や野菜の未凍結保存(長期保存、海外輸出)
窓ガラス等の凍結防止・防霜効果
組織・臓器保存 等

(ご参考)前回のビジネスプランが採用された商品一覧 ※前回のテーマ(技術シーズ)は「接着タンパク質」



◆パン「おいも めくもりパン」

さつまいもフレークを多めに使った、塩分控えめの優しいパン。河原秀久教授が開発したエノキタケ由来の「接着タンパク質含有エキス」の働きで、従来のパンには出せなかった喉ごしの良さを実現。商学部の学生チームがコンセプトを考え、白ハト食品工業株式会社および河原教授とともに、ミーティングや試作を繰り返し、商品化が実現。同社が運営する「らぼっぽベーカリー」にて2015年5月11日から新商品として発売されています。



◆そば「KUUDLE 関麺」

長野県にある信州戸隠そば製造会社の株式会社おびなたが開発した新しいそば。そばのつなぎとして、小麦粉の代わりに「接着タンパク質含有エキス」を使用することで、従来よりもつるつるした喉ごしと、茹でた後も長時間そばが絡まず茹でたての食感を実現。また、同エキスを使用することでそば粉の割合が増え、豊富な栄養分をより摂取することができます。商学部の学生チームがコンセプト・ネーミング・パッケージデザインを考案しました。企業と大学の理系研究、文系学生のアイデアによる、文理融合型の産学連携商品。(株)おびなたより限定発売。



◆チョコレート「ベジチョコ」

「接着タンパク質含有エキス」を活用し、野菜を素材に取り入れた今までに無いとろみのあるフレッシュなボンボンチョコレート。商学部の学生チームがコンセプト・ネーミングを考案し、大手前大学スイーツ・ラボにより商品化されました。「かぼちゃ」「アボカド」「白かぶ」の3種類があり、バレンタインに合わせて2015年2月8日から14日までの間、グランフロント大阪・大手前大学スイーツ・ラボにて限定販売されました。



◆和菓子(練り切り)「せんれいかうわわ」

練り切りは生菓子であり、冷凍すると硬くなり、食感の柔らかさが損なわれるため、従来は店頭販売のみでした。そこで、堺市にある和菓子店「浜寺餅 河月堂」と河原教授は、「接着タンパク質含有エキス」を利用することにより、解凍後もでき立ての生和菓子に近い商品の開発に成功しました。これにより冷凍保存が可能となり、解凍すればでき立ての練り切りを食べることができるようになりました。商学部の学生チームがコンセプト・ネーミングを考案し、河月堂にて販売中です。