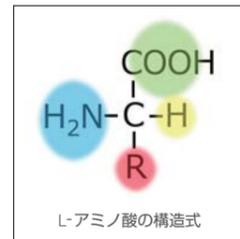


■社会貢献・連携事業

◎老川典夫教授と三光正宗との共同研究

## 爽やかな飲み口の「三光 関大和らぎ仕込み特別純米酒」を開発



D-アミノ酸研究のトップランナーである化学生命工学部の老川典夫教授と、岡山備中の酒造会社・三光正宗株式会社が「三光 関大和らぎ仕込み特別純米酒」を共同開発した。

この純米酒は、苦みの元となるL-アミノ酸を抑えることで、伝統的な山廃仕込みのうまみを残しつつ、フルーティーであと口爽やかな和らいだ味わいに仕上がっている。和食に限らず、洋食、中華なども好相性。ワイングラスでも楽しむとして、従来の日本酒を苦手とする広い層にも好評だ。

老川教授と三光正宗は2016年夏から開発を開始。発酵に時間をかける昔ながらの酒造りの手法である山廃をベースに研究を重ね、仕込みの過程で生成され苦みの原因となるアミノ酸を微生物の力で減らす手法を確立して昨年秋、特許を出願した。

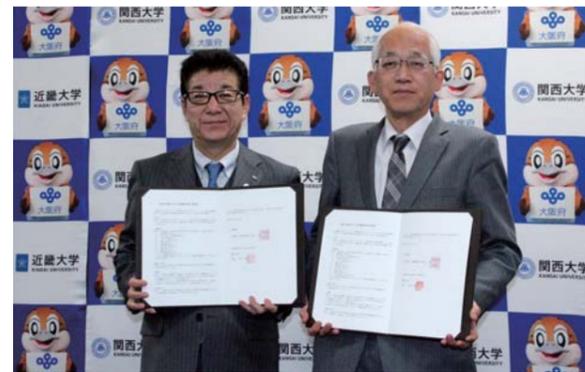
老川教授の専門は、微生物のアミノ酸代謝に関与する酵素の研究であり、その知識を生かして食品中に含まれるD-あるいはL-アミノ酸の種類や量を増減させることによりおいしい食品を次々開



特別純米酒 (全て国産米を使用)  
 <1本720ml、1404円(税込)>  
 ・精米歩合72%  
 ・アルコール度数18度  
 ・辛口  
 本コラボ酒の貯蔵タンク前にて

◎大阪府と包括連携協定、河内長野市と連携協定を締結

## 魅力溢れる都市づくりを目指して



▲左：大阪府 松井一郎知事、右：芝井敬司学長

1月10日、関西大学と大阪府は、地域の活性化と府民生活の向上を図ることを目的に、包括連携協定を締結。今後は地域活性化、教育・研究、子ども・福祉、企業復興など9分野についての連携を強化し、より一層活動を深化させていく。

関西大学は、大阪マラソンへの協賛・参画をはじめ、公開講座・セミナーの開講、百舌鳥・古市古墳群の魅力発信、団地再編モデル事業の推進、北大阪健康医療都市と連携した健康産業の育成など、大阪府や大阪府下の自治体とかねてから連携事業を展開

しており、今回の協定締結を契機に、府域の成長・発展ならびに大学の更なる活性化を推進する。

また、2月20日には、河内長野市、UR都市機構との3者による「南花台地区「丘の生活拠点」に関するまちづくり連携協定」も締結。2016年度からスタートしたUR都市機構による南花台団地の集約型団地再生事業を契機とし、スマートエイジング・シティの形成を目指して、安心、安全、快適に住み続けられる都市基盤の形成などに取り組んでいく。自治体との協定は河内長野市で20例目、自治体以外を含めると31例目となった。



▲(左から)大阪府 山口信彦政策企画部長、芝井敬司学長、河内長野市 島田智明市長、UR都市機構 西村志郎理事、西日本支社長

◎システム理工学部・田實佳郎教授と帝人フロンティアによる共同開発

## 世界初のファッション性を兼ね備えたウェアラブルセンシング「圧電刺繍(e-stitch)」



来場者に技術の特長を説明する田實佳郎教授(中央)

システム理工学部の田實佳郎教授と帝人フロンティア株式会社は、世界初のファッション性を兼ね備えたセンシング技術「圧電刺繍(e-stitch)」を開発し、1月17日から19日、東京ビッグサイトで開催された「第4回ウェアラブルEXPO」にて披露した。

圧電体は、圧力を加えると電気エネルギーを発生し、逆に電気エネルギーを加えると伸縮する特性のある物質の総称。田實教授と帝人グループは、これまで「圧電フィルム」「圧電ファブリック」「圧電ロール」「圧電組紐」を開発し、環境配慮型素材・ポリ乳酸を圧電体として適用する可能性を広げてきた。

この度の「圧電刺繍」は、昨年開発した柔軟で屈曲性のある「圧電組紐」を刺繍にすることで、センシングのためにセンサーを装

着するという従来の概念を打破。さまざまな刺繍パターンを解析し、用途に応じたセンシング特性を発揮させることで、従来のセンシングデバイスにはないファッション性を兼ね備えたウェアラブルセンサーを実現した。

会場には、「圧電刺繍」を用いたレディースウェアやペットウェア、インソールを展示。また、2月13日から15日にフランス・パリで開催された世界最大のファッション素材見本市「ブルミエール・ヴィジョン」にも、「圧電刺繍」開発の元となった「圧電組紐」が展示されるなど、幅広い用途へのセンシング技術の利用に世界中から注目が集まっている。



▲ファッション素材見本市「ブルミエール・ヴィジョン」  
 ▲圧電刺繍(e-stitch)が組み込まれたレディースウェア

◎イノベーション対話プログラム「AjiCon」開催

## “おいしい堺”を提案する「SAKAI INNOVATION」堺市の食品会社6社とのコラボによって生み出される新ビジネス



▲奥和義 副学長を囲んで記念撮影

1月17日、関西大学は堺市との地域連携事業の一環として、イノベーション対話プログラム「AjiCon」をサンスクエア堺にて開催した。

このプログラムは、商品開発やビジネスプランについて学ぶ商学部の学生が、さまざまなテーマやニーズ、課題に応じてアイデアを提案し、企業関係者や研究者・消費者との対話を通じて新ビジネスの創出や事業化につなげていくというもの。5回目となる今回のテーマは、「SAKAI INNOVATION～学生の想像が未来の食を創造する～」。学生たちは、特産のあなごや和菓子、パン、惣菜、農作物、無添加LOHAS食材を扱う堺市の食品会社6社とコラボし、新ビジネスの考案に取り組んだ。

当日は、商学部の荒木孝治教授ゼミ、西岡健一教授ゼミ、千葉貴



宏准教授ゼミの学生12チームが発表。会場には企業関係者ら約150人が来場し、学生の発表だけでなく、フロアとの活発な意見交換も行われた。投票による結果発表では、「美・食・充」をテーマに、アンチエイジング効果が注目される果物「アロニア」を使用したチョコレートのビジネスプランを提案したチームがチャンピオンに選ばれた。

過去には実際に商品化につながったビジネスプランもある「AjiCon」。この活動が「食」にまつわるさまざまな課題解決の一助となることに期待が寄せられる。

