

■ 最先端技術シーズ「接着タンパク質」を用い、学生が考案する高機能食品とは ■  
イノベーション対話プログラム「こんなアイデアどうですか? ~食と技術とIdea~」開催  
~ 産学連携プロジェクト、学生が考案した高機能食品の商品化にむけて ~

日時: 12月17日(水) 15時~18時30分 会場: グランフロント大阪 北館4階 ナレッジシアター

関西大学では、大阪イノベーションハブの協力の下、イノベーション対話プログラム「こんなアイデアどうですか? ~食と技術とIdea~」を、12月17日(水) 15時からグランフロント大阪北館4階ナレッジシアターにて開催します。

イノベーション対話プログラムとは、本学発の技術シーズ「接着タンパク質」をテーマに、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2年次生(11チーム・50人)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。この度のワークショップでは、スイーツや和菓子、そば、パン、介護食などのビジネスプランを発表します。その中には、すでに商品化に向けて動き出しているものもあり、当日は試食品も用意しています。

「接着タンパク質」は、本学化学生命工学部・河原秀久教授が開発したエノキタケから抽出される革新的な天然由来エキスです。このエキスを製造時に添加することで、化学合成添加物を用いず、クリーム食感改変や小麦粉などのアレルギー物質に代替する機能を食品に付加するなど、食品の物性を変化させることができる、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。

現在、高齢化が進み、生活者からの介護食へのニーズが増している中、よりおいしい、食の楽しみを与える食品への要望が高くなっています。「接着タンパク質」を用いた高機能食品の一般販売化を目指す当プロジェクトは、「研究」「教育」「産学官連携」などにおいて、学部垣根を越えた文理融合型の画期的な取り組みであり、大学の技術シーズの商品化を加速することができます。

つきましては、ご多忙中とは存じますが、是非取材のご検討をお願い申し上げます。

記

- |   |     |   |
|---|-----|---|
| 1 | 日 時 | 12月17日(水) 15:00~18:30 (14:15開場)<br>※ワークショップ終了後、18:30より試食品の提供を実施します。   |
| 2 | 場 所 | グランフロント大阪 北館4階 ナレッジシアター (大阪市北区大深町3-1)   |
| 3 | 内 容 | 1. 開会の挨拶<br>2. 最新シーズの説明「加工食品の物性を制御するエノキタケ接着タンパク質」<br>3. 商学部学生(11チーム・50人)によるアイデア発表・フロアとの対話<br>4. チャンピオン選考<br>5. シリコンバレーツアーの紹介<br>6. 結果発表および全体講評<br>7. 閉会<br>※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。  
(会場への入館許可申請の関係上、【12月15日(月)まで】にお送りください)

## ■ イノベーション対話プログラム「こんなアイデアどうですか？～食と技術とIdea～」開催概要

- 1 開催趣旨 本学発の技術シーズ「接着タンパク質」をテーマに、本学商学部の学生11チーム（50人）によるビジネスプランを発表します。これら学生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17日（水）15：00～18：30（14：15開場）
- 3 場 所 グランフロント大阪 北館4階 ナレッジシアター  
（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、その他、  
および所属・年齢問わず産学連携・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200人程度、先着順）  
【申込方法】 件名を「12月17日ファイナルワークショップ参加希望」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く場合があります）

6 参加費 無 料

7 プログラム

15：00 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（大阪市経済戦略局 理事）

15：10 シーズ説明「加工食品の物性を制御するエノキタケ接着タンパク質」

説 明 者 河原 秀久（関西大学化学生命工学部 教授）

15：25 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11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 シリコンバレーツアーの紹介（大阪イノベーションハブ）

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）

18：30 意見交換会（試食品の提供）

【司 会】 川上 智子（関西大学商学部 教授）

【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】 小出 芳栄（有限会社一栄 社長）

橋本 年起（トーマツベンチャーサポート(株) マネージャー）

松井 博司（大手前大学総合文化学部スイーツ学専攻 教授）

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。

[スイーツ] “すくって” シュークリーム

[和菓子] リンゴ入りもなか

[スイーツ] ヘルシーオムレットスイーツ

[和菓子] 非常食が変わる?! ～「和み」菓子で高齢者を笑顔に～

[スイーツ] トマトのヨーグルトアイスクリーム

[和菓子] 高齢者も安心して食べられる和菓子

[スイーツ] にんじん、ほうれん草入りチョコ

[介護食] 介護1～3向けの多彩な味わい深いリゾット風おかゆ

[パン] 要介護者も一緒に食べる、いもパン

[カレー] ぼかぼかカレー～ひとりのご飯に母のぬくもりを～

[そば] 介護も食も変える!! 5can 食

以 上

### 【接着タンパク質とは？】

接着タンパク質は、エノキタケから抽出される革新的な天然由来エキスです。このエキスを食品に添加することで、化学合成添加物を用いず、食品に粘着性を付加することや、小麦粉などのアレルギー物質に代替する機能を食品に付加するなど、食品の物性を変化させることが可能です。

◆期待される効果・・・アレルギー対策（小麦粉などのつなぎの代替）

増粘性の変化（嚥下食のトロミ調整）

硬さの調整（パン、うどんなどの硬さの調整）