KU EXPRESS
関西大学 プレスリリース

KANSAI UNIVERSITY

キャンパス情報　2016 年 12 月 14 日／No.62

■ 食で食が変わる！文系学生と理工系技術のコラボが生み出す新アイデア ■

イノベーション対話プログラム「AjiCon2016」を開催

～ 3 つの革新的技術シーズを用いた学生ならではのビジネスプランを提案！ ～

【日　時】12 月 21 日（水）15:30～18:30　【場　所】梅田キャンパス 8 階 KANDAI Me RISE ホール

このたび関西大学では、商学部の学生が理工系学部発の革新的技術シーズを用いたビジネスプランを提案する文理融合型のイノベーション対話プログラム「AjiCon2016 ～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、12 月 21 日（水）15：30 より梅田キャンパス KANDAI Me RISE ホールにて開催します。

本プログラムは、2013年から実施している取組みで、本学理工系学部発の革新的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4回目となる今回は、7チームの学生が餅やパン・大豆・おから・クッキーといった身近な食品に技術シーズを活用したビジネスプランを発表します。過去には本プログラムから商品化につながったビジネスプランもあり、画期的なアイデアが期待されます。

今回用いる技術シーズは、エノキタケから抽出され、化学合成添加物を用いずに粘着性を付加するなどの物性を変化させる『接着タンパク質』、カイワレ大根から抽出され、冷凍時の品質劣化を抑制する等の効果を持つ『不凍タンパク質』、コーヒー粕や餡粕から抽出され、冷凍できない果実や野菜等を未凍結保存できる可能性を持つ『過冷却促進物質』の3つです。いずれも、本学化学生命工学部・河原秀久教授（天然素材工学研究室）が開発した物質で、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ならびに食品を取り巻く環境の改善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。生鮮食品や農産物を取り巻く環境が厳しくなっている昨今、3つの革新的技術シーズ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ことが期待されます。

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

【日　　時】　12 月 21 日（水）15：30～18：30　＜14：45 開場・報道受付開始＞
【場　　所】　関西大学梅田キャンパス 8 階　KANDAI Me RISE ホール
　　大阪市北区鶴野町 1-5
　　（阪急「梅田」駅下車 茶屋町口から徒歩約 5 分、JR「大阪」駅から徒歩約 10 分）
【内　　容】　・シーズ説明「生鮮食材および加工食品の物性を制御する天然エキスの機能」
　　（関西大学化学生命工学部教授　河原 秀久）
　　・商学部学生（7 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

※取材をご希望の方は、お手数ですが事前に下記お問い合わせ先へご連絡願います。

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。
130 KANSAI UNIVERSITY

■ イノベーション対話プログラム「AjiCon2016」 開催詳細

【開 催 趣 旨】　本学発の3つの革新的技術シーズ『接着タンパク質』『不凍タンパク質』『過冷却促進物質』をテーマに、本学商学部の学生7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。

【日　　時】　12 月 21 日（水）15：30～18：30　＜14：45 開場・報道受付開始＞

【場　　所】　関西大学梅田キャンパス 8 階　KANDAI Me RISE ホール
大阪市北区鶴野町 1-5
（阪急「梅田」駅下車 茶屋町口から徒歩約 5 分、JR「大阪」駅から徒歩約 10 分）

【対　　象】　企業関係者（主に食品を扱う企業等）、研究者、学生、
産学官連携・ビジネスプランコンペティションに関心のある方

【一般参加申込】　必　要（定員 150 人程度、先着順）

【申 込 方 法】　件名を「12 月 21 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）

【参　加　費】　無　料

【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　髙田 滋美（大阪市経済戦略局 部長）
15：45　シーズ説明「生鮮食材および加工食品の物性を制御する天然エキスの機能」
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、西岡健一ゼミ、千葉貴宏ゼミ　計 7 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　AjiCon 総括
「技術シーズの市場化と産学連携（AjiCon4 年間の取り組みから得られた知見）」
西岡 健一（関西大学商学部 准教授）
18：20　結果発表および全体講評
18：30　閉会の挨拶
角谷 賢二（関西大学学長室 シニア URA）

【シーズ提供者】　河原 秀久
【コメンテーター】　髙田 滋美
伊東 昌一（有限責任監査法人トーマツ パートナー）
奥田 良太（株式会社ゴエンジン 代表取締役）

【発表テーマ】　※テーマは予定です。当日変更の可能性があります。
- E.T.～Eating Technology～
- わたしのおひさまパン～地味に有米（うまい）～
- がんばるあなたへ、落ちないクッキー
- 「問題のアレ」が生まれ変わって社会良くしちゃった話
- モチがやきもち
- おからのチカラ～もったいない改革～
- 大豆のある生活～あなたに寄りソイたい～

【革新的技術シーズとは？】