

4大学+1企業アグリ食品セミナー

# 食の未来を創るパートナーシップ

## 産学連携がもたらす機能性革新

JBA が主催する大学+企業アグリ食品セミナーは、今回で3回目を迎えました。各回特定テーマについて、最先端の研究や事業を行っている研究者・民間企業に登壇頂き様々な研究内容や革新的なアイデアについて学び、具体的な産学連携を検討頂く場としてご活用頂いております。2024年3月は食品の機能性をテーマに発表をご用意しました。ご関心のある皆様の積極的なご参加をお待ちしております。

2024年

3月15日

金曜日

- 14:00 開会挨拶
- 14:05 発表1 「苗床（サロン活動）とガレージで生み出す食と農の新しい産学連携」  
名古屋大学 未来社会創造機構オープンイノベーション推進室・室長  
特任教授 寺野 真明（兼務 株式会社 TOKAI INNOVATION INSTITUTE 執行役員）
- 14:30 発表2 「ビタミン・食品成分が持つ機能性の探索」  
東北大学大学院 農学研究科 准教授 大崎 雄介
- 14:55 発表3 「抗真菌ペプチドの活用によるマイコバイオーム改善への可能性」  
新潟大学 工学部 准教授 落合 秋人
- 15:20 発表4 「健康寿命を延ばす効果のある機能性成分の探索」  
北海道大学大学院 農学研究院 准教授 加藤 英介
- 15:45 休憩
- 15:55 発表5 「大学、企業との価値共創による新規機能性食品素材の研究開発事例～産学連携の成果と展望～」  
株式会社ダイセル ヘルスケア SBU 事業推進室 事業戦略グループマネージャー 卯川 裕一
- 16:35 JST 事業紹介  
JST スタートアップ・技術移転推進部 地域イノベーショングループ マッチングプランナー 丹野 史典氏
- 16:45 閉会挨拶
- 16:50 情報交換・名刺交換会 \*現地参加のみ \*各発表内容の詳細は裏面をご覧ください
- 17:50 終了

### 申込先

JBA ホームページより

お申込み下さい

<http://www.jba.or.jp/>

締切は3月14日（木）昼12時

問合せ先 JBA 矢田、岸本、北嶋

E-mail [mirailbio\(at\)jba.or.jp](mailto:mirailbio(at)jba.or.jp)

\* (at) を@に変えて送信してください

\* セミナー当日 13:00 以降は問合せ対応ができません。予めご了承ください

開催方式 会場参加（30名）+オンライン配信（500名）

参加申込 無料・事前参加申込制

会場 東京都千代田区丸の内1-7-12 サピアタワー 8階 JBA 会議室

主催 バイオインダストリー協会（JBA）

協力 北海道大学、東北大学、新潟大学、名古屋大学

後援 日本農芸化学会

協賛 日本生物工学会

**JBA**  
Japan Bioindustry Association

**DAICEL**  
株式会社ダイセル

  
名古屋大学  
NAGOYA UNIVERSITY

  
東北大学

  
新潟大学  
NIGATA UNIVERSITY

  
北海道大学

#### 発表 1

### 「苗床（サロン活動）とガレージで生み出す食と農の新しい産学連携」

名古屋大学 未来社会創造機構オープンイノベーション推進室・室長 特任教授 寺野 真明

食と農（第一次産業全般含む）は、グローバル化、フラット化が進む現代において、ローカル、地域性に強く紐づくことのできる、その土地の風土、文化、くらしと切り離すことのできない価値とされる。特に日本文化を語るには“和食文化”の存在は欠かせない。大学と企業、社会が協力し、“食”とその原点である“農”における、価値の明確化と事業化に取り組む試みを開始した。アカデミアとビジネスが入り混じる「サロン」を苗床に、実装に向けてアイデアを具体化する「ガレージ」の仕組みとその現状について紹介する。

#### 発表 2

### 「ビタミン・食品成分が持つ機能性の探索」

東北大学大学院 農学研究科 准教授 大崎 雄介

ビタミンは体の機能調節に必須な微量栄養素である。我々はビタミンKの生理作用について研究していたところ、従来知られていた栄養素としての働きに加え、精巣において男性ホルモン産生に関わることを見出した。この発見を端緒として、他のビタミンや食品成分、例えばビオチンやS-アシルシステインなどが男性ホルモン産生に与える影響や、抗炎症作用など、他の機能性に関する研究を産学連携で行ってきた成果について、一部を紹介する。

#### 発表 3

### 「抗真菌ペプチドの活用によるマイコバイオーム改善への可能性」

新潟大学 工学部 准教授 落合 秋人

マイコバイオームは生物体や環境に存在する真菌のコミュニティを指す。特に腸内マイコバイオームは健康に重要な役割を果たすと考えられており、この腸内バランスの崩れが健康への悪影響を引き起こすことが近年の研究で明らかにされつつある。この講演では、食品由来の抗真菌ペプチドに焦点を当て、その特性と腸内マイコバイオームの改善への寄与の可能性について紹介する。

#### 発表 4

### 「健康寿命を延ばす効果のある機能性成分の探索」

北海道大学大学院 農学研究院 准教授 加藤 英介

日本人の平均寿命と健康寿命の差は約10年と言われている。男性ホルモンは運動機能にかかわるため、その維持により運動機能を保つ効果が期待できる。また、血管年齢も健康の維持に重要なファクターであり、血管の老化を防ぐことで健康寿命の延長が期待できる。本講演ではこうした成分の探索からin vivoでの評価まで、具体的な事例を交えて紹介する。

#### 発表 5

### 「大学、企業との価値共創による新規機能性食品素材の研究開発事例～産学連携の成果と展望～」

株式会社ダイセル ヘルスケア SBU 事業推進室 事業戦略グループ マネージャー  
卯川 裕一 氏

産学連携による新規機能性食品素材の研究開発事例と展望について紹介する。フジッコ（株）との共同研究による肌の健康を維持する機能性表示食品の開発や、北海道大学との共同研究で進めているこんにやくセラミドの脳機能改善効果、複数の大学との共同研究で社会実装したザクロ抽出物の代謝物ウロリチンAの開発経緯、ホップ抽出物の代謝物アストロホップ®の最新開発動向などについて言及する。