

知的シーズを社会に活かし、新たな 価値創出をプロモートする活動を目指して

東海林 義和

国立大学法人埼玉大学研究機構オープンイノベーションセンター



化学と食品の素材メーカーで、機能性化学品から化粧品や機能性食品まで幅広い事業分野の研究開発から商品化、新規事業、海外事業展開まで経験し、5年前より埼玉大学で産学官連携コーディネーターの仕事に携わっている。その中で、首都圏北部4大学連合（4u；群馬大学、宇都宮大学、茨城大学、埼玉大学）活動として「食の安全と健康研究会」を推進し、地域産業の活性化を目指してきた。

埼玉大学には農学部はないが、アグリ・ライフサイエンスに関わる生命科学や生物科学、食育等の研究教育の蓄積があり、人文社会科学分野の研究もある。こうしたバックグラウンドを活かして、地域や社会のニーズに応える「知的シーズ」からの産学官連携事業を提起し、それぞれ「研究会」を創設して推進してきたので、そのいくつかを紹介する。これらの推進には、H23年度から農林水産省産学官連携事業コーディネーターとして活動できたことが、大きな力になっている。

1. 最初に取り組んだのが「埼玉大学ブランド日本酒」の開発で、埼玉大学産学官連携協議会に「醸造酒研究会」を創設し、埼玉県の開発した酒造好適米と酵母菌を活用し、埼玉大学の土壌改良剤の研究を活かして米作り、地形学と地下水系の研究を活かして、異なる地下水系を利用している地域の醸造企業3社と提携して、埼玉大学ゆかりの「鳳翔閣」（商標登録）ブランドの日本酒3種が開発できた。



▲ 埼玉大学オリジナル日本酒「鳳翔閣」3種

2. 次に取り組んだのが「秩父農工科学高校」の生徒が発見し、埼玉大学と共同研究で進んでいた秩父のかえで樹液を蜜源としたはちみつで「第3のはちみつ」研究会」を創設、秩父市と連携してH22年度総務省「過疎地域等自立活性化推進事業」のテーマとして実施、H24年度「秩父樹液生産協同組合」の設立に結びつき、地域産業振興とブランド創設に向かって活動が進んでいる。

3. 3つ目として、健康機能性が注目されている「大麦」の普及によって生活習慣病の予防を目指

して「大麦食品研究会」を創設、新たな粉碎技術を開発して特許出願、「大麦力」商標登録、産学官連携で大麦麺やパンなど幅広い商品への展開を検討している。農林水産省の「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業（研究成果実用型）」へ申請、H23年度、H24年度とも不採択であったが、「緑と水の環境技術革命プロジェクト事業」に申請中で、「大麦食品推進コンソーシアム」構想を推進している。



埼玉大学大麦力 福庭龍純

知的シーズを活かして、地域や社会のニーズに応えていくには、産学官連携コーディネーターは、単なるマッチングやコーディネートではなく、新たな連携による価値創出をプロデュースしプロモートしていくことが必要であると感じている。

特に、農林水産・食品分野の産学官連携では、技術だけではなく、社会文化的な視点も含めて、消費者の感性に応える総合的なサイエンスが重要であり、農林水産省産学官連携事業コーディネーターとしての活動は、このような要請に応えるために、極めて重要な役割を担っている。これまでの経験を踏まえて、農林水産・食品分野の産学官連携、それによる価値創出の推進に貢献していきたいと考えている。

氏 名：東海林 義和（しょうじ よしかず）

専門分野：機能食品、アグリ・ライフサイエンス

所属・役職：国立大学法人埼玉大学 研究機構

オープンイノベーションセンター

特命教授・産学官連携シニアコーディネーター

略 歴：東北大学大学院修士 理学博士

1973年～2008年（株）A DE K A勤務。研究開発、企画、営業、新規事業等、執行役員、先端材料開発研究所長、新規事業推進室長等歴任。2008年～国立大学法人埼玉大学現職。

メッセージ：

「食の安全と健康」をテーマにアグリ・ライフサイエンス領域で産学官連携の新しい展開に取り組んでいます。食品機能成分を添加剤的に利用するのではなく、全体を「美味しく健康に良い食品」として活用することを目指しています。各方面で新しい価値創出に挑戦している方々を支援し、連携が広がることを期待しています。