

新大産学交流フェスタ 第1回 開催報告

平成28年11月11日

1. 開催概要（別紙開催案内パンフレットを参照してください）

日時： 平成28年10月18日（火） 13:00～19:00

場所： 新潟大学五十嵐キャンパス中央図書館

内容： ポスターセッション（40研究シーズ） 13:00～17:00 ライブラリーギャラリー

研究室見学会（協力会会員企業限定） 14:00～15:00 工学部／農学部

講演会 16:00～17:30 ライブラリーホール

2. 参加者数（概算）

①ポスターセッション

企業等： 約120人 新潟大学教員等： 約70人

②研究室見学

工学系コースに、企業等：7人 農学系コースに、企業等：9人

③講演会

企業等： 85人 新潟大学教員等： 49人 合計： 134人

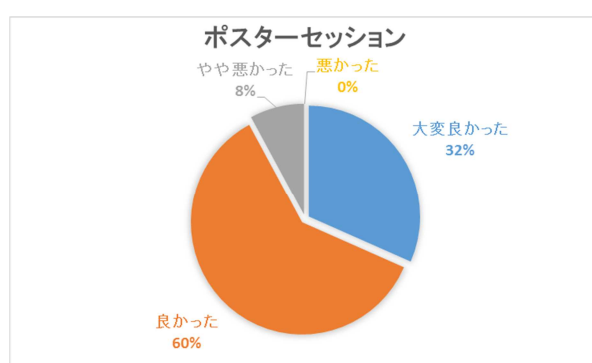
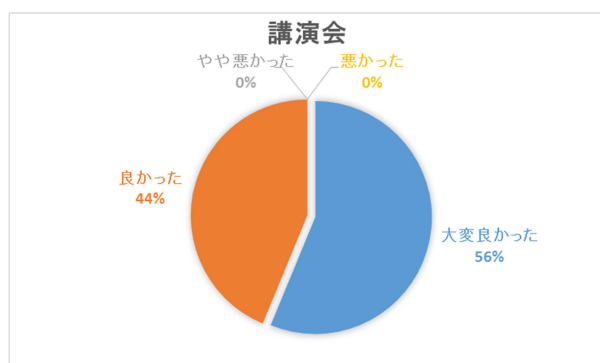
④交流会

企業等： 16人 新潟大学教員等： 34人 合計： 50人

3. アンケート結果（アンケート回収数：54）

〔主な意見〕

- ・特定の学部・領域に偏らず、多岐にわたる研究シーズが紹介されていた。（ポスターセッション）
 - ・新潟大学の先生方から、直接、研究内容を説明してもらい、貴重でした。（ポスターセッション）
 - ・現在の職業では研究から離れており、刺激になった。学生も素晴らしい。（研究室見学会）
 - ・個々の時間を短くしてもいいので、もっと多くの研究室を紹介してほしい。（研究室見学会）
 - ・具体的な成功事例が聞け、ビジネスモデルの重要性が理解できた。（講演会、佐藤会長講演）
 - ・大学の取り組みを知り、「産学連携」が身近なものとして感じられた。（講演会、門脇副機構長講演）
- 来年度以降の開催に関しての要望が数多く書かれており、継続開催への期待が非常に高い結果でした。



生体液バイオマーカーセンター
特任教授 山本 格

「なんでも尿検査」：健康診断を尿検査だけで行う未来

【キーワード】 尿 タンパク質 バイオマーカー 健康診断 プロテオミクス

■概要
尿は体内の状況を反映する生体液であり、非侵襲的に採取できる。「なんでも尿検査」プロジェクトは、尿中に存在するタンパク質やペプチドを網羅的に解析(プロテオミクス)し、健康状態の把握や様々な病気の早期発見を可能にするバイオマーカーを開発している。それを応用させ、尿検査だけで健康診断ができることを目指す。

■詳細
1. 尿タンパク質と健康 様々な病気の患者尿の収集・保存
2. 凍結保存尿からのタンパク質・ペプチドの効率的精製
3. 質量分析計によるタンパク質・ペプチドの同定・定量
4. 健康者と患者尿のタンパク質・ペプチドの検出・量比較
5. バイオマーカー候補の選定や健康・病気の早期発見が可能
6. 抗体を用いたバイオマーカーの選定法の構築と検証

○研究会に対する優待性
・尿は非侵襲的に採取でき、健康のモニタリングも可能
・検出に限定できるので、病気の早期発見も可能
・プロテオミクスは網羅的な検出の同時解析が可能

○想定される応用(応用例)
・ナノミドサウナの効果
・腎臓病のバイオマーカーの選定と実用化

○今後の課題、展望
・ストレスや運動量のバイオマーカーの選定
・生活習慣病やがんのバイオマーカーの選定

■応用を期待する分野
・健康産業
・医療・健康診断産業

本技術の問い合わせ先 新潟大学 地域創生推進機構
TEL: 025-262-7554 FAX: 025-262-7513 E-mail: onestop@adm.niigata-u.ac.jp

【ポスターセッション】

・・・・・・・・・・・・・・・・

40件の研究シーズを
展示

15:00~16:00 は、
研究者が直接説明した

教育学部 生活科学課程 准教授 山口 智子
農学部 応用生物化学科 准教授 藤村 忍
株式会社ブルボン 横 康明、菅川 克己

健康米“越のかおり”の美味しい炊き方

【キーワード】 米 アミロース 越のかおり 調理 特性

■概要
米のデンプンはアミロースとアミロペクチンから構成されている。アミロース量の多い高アミロース米は、食後血糖値の上昇が穏やかである一方、その米飯は硬く粘りが少ないため、主食米に適していない。そこで、高アミロース米の粘りの少ない特性を利用して炊飯方法を検討した結果、炊飯時の加水量を減らすことで、日本人好みの食味が得られ、健康機能をもつ主食米として実用化の可能性が示された。

■詳細
越のかおりを高加水条件(生米重量比2倍)で炊飯することにより、高アミロース米の欠点とされて、硬さと粘りの少ない特性を、炊飯方法で改善する。また、炊飯中の水分量が多いことと、炊飯時の加水量を減らすことで、日本人好みの食味が得られ、健康機能をもつ主食米として実用化の可能性が示された。

○研究会に対する優待性
・高アミロース米について、特性面まで評価した報告は少ない。また、コシヒカリと同程度の特性にまで改善したことを示す報告もない。

○想定される応用(応用例)
・加工食品への利用
・外食産業におけるヘルシーメニューへの利用
・中食産業におけるヘルシー弁当への利用

○今後の課題、展望
・食味評価や味覚センサーを用いた食味評価を実際。越のかおりの食味について、多面的な解析を進め、最適な炊飯条件について明らかにする。
・炊飯試験の他、調理適性についても評価を行い、専用レシピの開発を進める。

■応用を期待する分野
・中食、外食産業での活用を期待します。

本技術の問い合わせ先 新潟大学 地域創生推進機構
TEL: 025-262-7554 FAX: 025-262-7513 E-mail: onestop@adm.niigata-u.ac.jp

【講演会】

特別講演

「雪室ブランドにみる新潟創生への戦略」
～産官学連携で、新潟の強みをグローバル展開～
にいがた雪室ブランド事業協同組合理事長
佐藤 健之 氏

「新潟大学地域創生推進機構の紹介」

新潟大学 副学長・地域創生推進機構副機構長
門脇 基二

新潟市 土産品コンクール 金賞 2013年 受賞

越後雪室屋の挑戦
雪室ブランドに見る新潟創生への戦略
～産学連携で、新潟の強みをグローバル展開～
平成28年10月18日
新潟大学産学交流フェスタ

新潟市 土産品コンクール 国際賞 2013年 受賞

新潟大学 地域創生推進機構

新潟大学 地域創生推進機構 ご紹介

【お問合せ窓口】
新潟大学地域創生推進機構
ワンストップカンファ
TEL: 025-262-7554
FAX: 025-262-7513
E-mail: onestop@adm.niigata-u.ac.jp

2016年10月
新潟大学地域創生推進機構

新潟大学への期待として、

- ・地域の企業へ産学連携を提案し、活動してほしい。
- ・地域の企業に役立つ優秀な人材を輩出してほしい。

開会挨拶

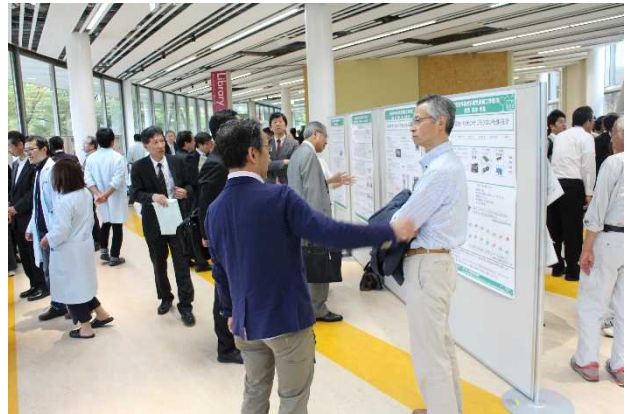
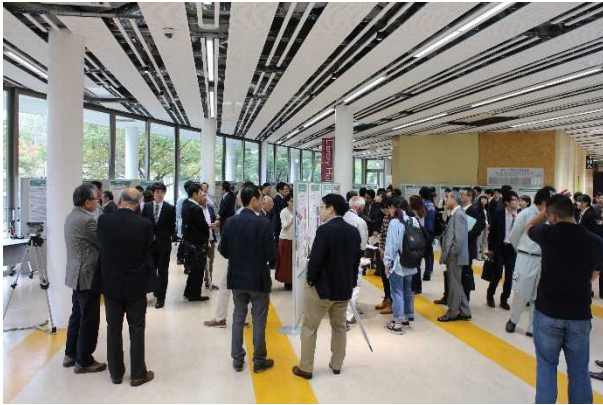
新潟大学
理事(研究・社会連携担当)
地域創生推進機構 機構長
高橋 均

閉会挨拶

新潟大学
地域創生推進機構 副機構長
大学院自然科学研究科 教授
林 豊彦

写真

ポスターセッション



講演会



研究室見学

