

# 筋クランプ(足の攣り)予防効果を持つ世界初のスポーツウェア「MAGUROGEAR」を開発

## 本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	<a href="mailto:klc@kindai.ac.jp">klc@kindai.ac.jp</a>
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

ランナー、特にマラソンなどの長距離ランナーにとって、ハムストリング(大腿二頭筋、半腱様筋、半膜様筋)などの下半身で筋クランプが発生することは、選手生命にかかわる肉離れなどの大きな怪我につながりかねない。

・成果

筋クランプ(足の攣り)の予防効果を持つ世界初のスポーツウェアを開発。

・実用化まで至ったポイント、要因

株式会社BB-SPORTSと生物理工学部准教授 谷本 道哉は、筋クランプを予防するスポーツウェアの共同開発に取り組みました。下半身のウェア(スパッツ)で筋肉への適切なコンプレッション(着圧)をかけることで筋クランプを予防できることを実験で証明し、世界初の筋クランプ予防効果を持つスポーツウェアを開発した。

・研究開発のきっかけ

株式会社BB-SPORTSより、世界中どここのスポーツメーカーにも無い、本当に効果の証明出来るスポーツウェアを開発したい。その中で、マラソンなどの陸上競技は勿論、殆どのスポーツに於いても走るという運動は欠かせない為、その運動の中でのパフォーマンスアップを図れる商品開発を模索したいとの要望より研究を開始。

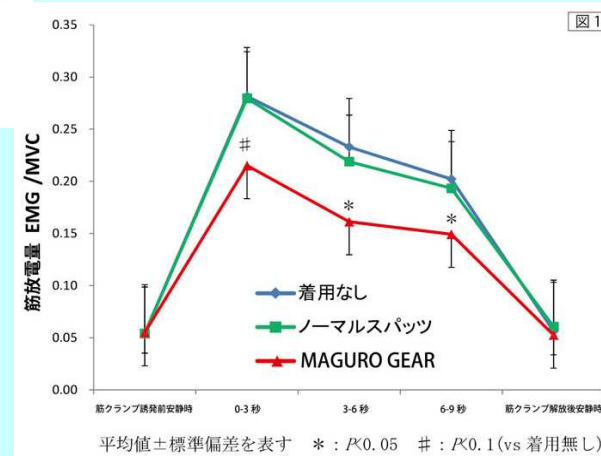
・民間企業等から大学等に求められた事項

世界初の発明と謳える実験結果が欲しい。効果がアスリートにとって役に立つ、パフォーマンス向上に繋がる物を開発し商品化したい。との要望。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

筋クランプを起こしやすい筋疲労状態で、足の筋力を最大限に発揮できるよう負荷をかけると、「MAGURO GEAR」を着用した場合は、着用しない場合と比較して、筋力発揮後3~6秒、6~9秒で筋放電量が有意に低値( $P<0.05$ )となり、筋力発揮後0~3秒では低値傾向( $P<0.1$ )を示した(図1)。また、実験対象者の主観評価においても有意に低値を示した。

## 図・写真・データ



・ファンディング、表彰等  
・参考URL

- ・<http://www.bodymaker.jp/maguro/>
- ・<http://www.news2u.net/releases/148759>
- ・日本経済新聞に掲載(2016年10月26日)

## 「近大マグロ」の皮を使用した財布を発売 世界初のクロマグロ革製品

### 本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	<a href="mailto:klc@kindai.ac.jp">klc@kindai.ac.jp</a>
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

### 概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>店舗では廃棄されることが多いマグロの皮を活用することで資源利用・保護を実現。</p>
<p>・成果</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>クロマグロの皮を革製品として商品化したのは日本初で、世界的にも前例がない。食べるだけでなく、近大マグロを「所有する喜び」を提供。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>マグロの皮は革製品に使う他の動物より薄いため、柔軟性を長期間維持するためのなめし工程は困難を極めた。最も開発に苦慮し、時間を要した工程は、皮の裏側についている脂肪の除去。脂肪分が残っていると、加工後に臭いの元になる。薄く繊細な「近大マグロ」の皮の脂肪を慎重かつ丁寧に取り除くことではじめて財布などの製品に加工できる状態となった。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>皮の加工から製品のデザイン、製造まで一貫した国内生産にこだわる馬革製品ブランド「THE WARMTHCRAFTS-MANUFACTURE」を展開する株式会社コードバンのなめし技術を担っている有限会社新喜皮革より、マグロの皮を使用した革製品を開発し、「PISCINE(ピサイン)」ブランドとしてのコラボ商品開発の企画提案。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>マグロ皮を提供する大学発ベンチャー企業との仲介。 傷が少ない養殖育ちの近大マグロの安定的な皮の調達。</p>
<p>・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>製品はマグロの皮をメインに使用し、部分的にコードバン・ホースハイド(馬革)を使用することで、近畿大学と株式会社コードバンのコラボレーションを表現するとともに、堅牢性を高め、デザインに気品を与えた。</p>

### 図・写真・データ



L字ファスナー短財布



ラウンドファスナーコインケース



名刺入れ

ブランドロ  
ゴ  
**KINDAI TUNA  
PISCINE**  
PREMIERE FISH LEATHER

- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

- ・<<http://www.news2u.net/releases/153599>>
- ・<<https://higashiosaka.keizai.biz/headline/483/>>

## ぷっちょUniversity第1弾「ぷっちょ 近大マンゴー」新発売

### 本件連絡先

機関名	近畿大学	部署名	リエゾンセンター	TEL	06-4307-3099	E-mail	<a href="mailto:klc@kindai.ac.jp">klc@kindai.ac.jp</a>
-----	------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

### 概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p> <p>大学の研究成果を社会に還元していく目的のもと、産学連携による商品開発を実施。</p>
<p>・成果</p> <p>大学の研究成果を手軽に体感できる新ブランド「ぷっちょUniversity」を開始。第一弾商品は近畿大学開発「近大マンゴー」を用いた「ぷっちょ 近大マンゴー」を発売。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <p>大学の研究成果を社会に還元していく目的のブランドの立上げ。近畿大学附属農場「湯浅農場」で栽培されるはなめらかな口当たりと、濃厚な甘みの特徴の「近大マンゴー」(品種:アーウィン)を使用した商品を企画。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <p>2016年2月にUHA味覚糖との新発想のビューティーケア新ブランド「美はお口から研究所」を立ち上げ、商品化を行った。新たな連携開発としてUHA味覚糖の「ぷっちょ」の新商品企画のコラボレーション依頼があり、商品コンセプトならびに第一弾の商品開発を実施。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <p>近畿大学附属農場「湯浅農場」で栽培された近大マンゴーのピューレの供給。ぷっちょと近畿大学のコラボレーションが伝わるデザインの検討。</p>
<p>・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性</p> <p>「ぷっちょUniversity」という産学連携商品の開発プロジェクトの始動。近大マンゴーのピューレを使ったソフトキャンディに、ぷっちょの特徴であるぶちぶちグミが入っており、なめらかで濃厚な甘みを感じる仕上がりとなっている。</p>

### 図・写真・データ



- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

・ <<https://www.uha-mikakuto.co.jp/company/news-releases/news20161003.html>>

# 東淀川区オリジナルデザインの婚姻届の製作

## 本件連絡先

機関名	大阪成蹊大学	部署名	教育研究支援センター	TEL	06-6829-2630	E-mail	<a href="mailto:kyoshi@osaka-seikei.ac.jp">kyoshi@osaka-seikei.ac.jp</a>
-----	--------	-----	------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

未婚化・非婚化の進行、晩婚化、晩産化の進行。

・成果

東淀川区の地域性を取り入れたデザインをオリジナルで製作することで、自治体のサービスとして、婚姻届の提出が人生のより良い記念にしていだくことができるようになった。また地元を身近に感じることで、地域での新婚生活・子育てへの前向きな参加を促すことを期待している。

・実用化まで至ったポイント、要因

地域内の資源をリサーチし、デザインのコンセプトを明確にした上で、デザインを製作し、住民にも公開したプレゼンテーションを実施した。区役所職員ならびに住民の投票により15点の作品の中から優秀な作品3点を選定し、より地域に根付いた、身近なデザインを提供することができた。

・研究開発のきっかけ

平成18年より大阪成蹊大学と東淀川区との間で連携協定を締結しており、大阪成蹊大学では地域課題を協働で解決する様々な地域連携PBL(=課題解決型学習)に取り組んでいる。戸籍の担当者から芸術学部へ依頼があり、ビジュアルデザイン学科2年生の専門演習(担当:門脇教授)において取り組むこととなった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

これから結婚する学生の感性で考え、婚姻届を提出する世代の方々に喜ばれるデザインにして欲しい。また、地域の資源を掘り起こし、デザインに取り入れて欲しいと要望があった。また、今回の取り組みを通じて、学生本人の結婚を前向きに捉え、考えるきっかけにして欲しいという意向を伺った。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

・大阪市で初めてのオリジナル婚姻届であること。  
 ・東淀川区の観光・歴史資源を使用したデザインであること。  
 ・地域住民にも一般公開でプレゼンテーションを実施し、住民による投票によりデザインを選定したこと。

## 図・写真・データ



婚姻届A  
「東淀川区の住みやすさとあたたかさをデザイン」



婚姻届B  
「瑞光寺のくじら橋からイメージ」



婚姻届C  
「柴島浄水場の桜の通り抜けをイメージ」

・ファンディング、表彰等  
 ・参考URL

大阪市東淀川区HP  
<http://www.city.osaka.lg.jp/higashiyodogawa/page/0000390318.html>

## 道の駅かなん×東大阪短大コラボ『土手焼き風煮』

### 本件連絡先

機関名	東大阪大学	部署名	実践食物学科	TEL	06-6782-2824	E-mail	<a href="mailto:yamashita@higashiosaka.ac.jp">yamashita@higashiosaka.ac.jp</a>
-----	-------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

### 概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>近年、食料自給率向上を目的とし、わが国の地域農産物を活用した六次産業化が推進されている。</p>
<p>・成果</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>東大阪大学短期大学部と農事組合法人かなんは、『大阪産(もん)』農産物を活用したレシピの開発の共同研究で、「土手焼き風煮」を商品化し、『大阪産(もん)』農産物の利用を推進することができました。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>農事組合法人と大学が地域農産物の積極的な活用および新たなレシピ開発等により目的の共有を常に図った。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>担当教員が過去に本農事組合法人との道の駅弁当開発を行っており、平成27年度より「なにわの伝統野菜」に関する共同研究を行っている。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>3月9日から近鉄阿倍野店にて開催された「道の駅EXPO2017」にて『土手焼き風煮』の試食販売会を実施するので、学生に製造と販売の補助の依頼があった。</p>
<p>・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>農事組合法人が扱っている農作物と販売層をリサーチし、ニーズに合わせたレシピを考案した。</p>

### 図・写真・データ



道の駅かなん×東大阪短大  
コラボ『土手焼き風煮』



「道の駅EXPO2017」での  
『土手焼き風煮』の試食販売会

- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

・参考URL: 大学ブログ (<http://www.murakamigakuen.jp/eiyo/blog/?p=1578>)

# 日本固有のかんきつ類で絶滅が危惧される「大和橘(たちばな)」を使用した“たち花クッキー”

## 本件連絡先

機関名	神戸女学院大学	部署名	人間科学部事務室	TEL	0798-51-8553	E-mail	<a href="mailto:jin-jim@mail.kobe-c.ac.jp">jin-jim@mail.kobe-c.ac.jp</a>
-----	---------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

ヤマトたちバナは日本固有の柑橘類で、かつては食用に活用され身近な存在であったが、現在は準絶滅危惧種に指定されており、種の存続が危ぶまれている。

・成果

ヤマトたちバナの機能性の研究成果を基に、風月堂(株)とのコラボレーションにより「たちばなクッキー」を制作、販売した。これによりヤマトたちバナの食資源としての価値を、広く社会に認知させることに貢献できた。

・実用化まで至ったポイント、要因

ヤマトたちバナの機能性についての実験結果を共有し、その後、学生によりヤマトたちバナを使用した様々なお菓子を提案、風月堂(株)さんがそれを試作し、協議して商品を決めて行った。また、学生と風月堂さんとは、ヤマトたちバナの栽培地へフィールドワークに行き、さらに古典文学に書かれているヤマトたちバナについても学び、知識を深めた。

・研究開発のきっかけ

風月堂(株)から大学に対し、ストーリー性のある菓子の共同制作について申し出を受けて、大学がそれに対応する形でモノづくりを開始した。

・民間企業等から大学等に求められた事項

あくまでも学生との話し合いを中心に商品化を進めていくこと。関係する学生は、ヤマトたちバナについて広く学び、商品化のアイデアに生かすこと。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

ヤマトたちバナには特有の強い苦みがある。梅酒に漬けるなどの前処理により苦みを軽減できた。添加物を減らし、できる限り自然の味を生かすことを心がけた。

## 図・写真・データ



たち花クッキーの写真

・ファンディング、表彰等

・参考URL

# 奈良の食材を用いた新商品(グミ)の開発

## 本件連絡先

機関名	帝塚山大学	部署名	広報課(対象学部:文学部文化創造学科、現代生活学部食物栄養学科)	TEL	0742-48-9192	E-mail	<a href="mailto:koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp">koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------------------------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

地元奈良県明日香村の地産地消に貢献できる、新しい土産として展開が期待される。

・成果

今回の成功を受け、5月より農事組合法人一穀あすか(奈良県明日香村)と連携し、明日香村特産ブルーベリーを使用した果実グミ「あすかめぐみ」を開発した。

・実用化まで至ったポイント、要因

農業振興や地元産品の製品化に詳しいコンサルタントの助言を受けたこと、試作の繰り返し、本学学園祭等での試食提供やアンケート調査実施など、商品化に向けた事前取組を行えた点。

・研究開発のきっかけ

食品加工業者の株式会社あすか米菜豆より食物栄養学科・稲熊教授に対して、明日香村の果物・野菜を活用した新商品開発に関わる共同プロジェクトの打診があった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

・食物栄養学科:新商品のレシピ開発。  
・文化創造学科:パッケージデザイン及び各種PRコンテンツ作成。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

2016年12月 奈良マラソンで試食配付を行った。また2017年5月から販売を開始した。

## 図・写真・データ



▲大和野菜グミ



▲打合せ風景



▲学園祭で試食とアンケート実施



▲フルマラソン完走後の本学学生に配布

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

奈良マラソン2016 ランナーに大和野菜グミを試食提供しました

<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/information/2016/12/13/post-735.html>

明日香村特産ブルーベリーを用いた学生考案の果実グミ 4/23(日)、本学大学祭「あかね祭」で300個を先行限定販売!

<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/pressrelease/2017/04/17/-423.html>

# フジエダ珈琲株式会社のインターネットサイトのデザインや宣伝の研究

## 本件連絡先

機関名	帝塚山大学	部署名	広報課 (対象学部:経済学部経済学科)	TEL	0742-48-9192	E-mail	<a href="mailto:koho@jimmu.tezukayama-u.ac.jp">koho@jimmu.tezukayama-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	------------------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

ストレス社会で働く父親たちへのリラックス感を、カフェインフリーという健康面を重視した切り口から提供できる。

・成果

学生は新商品の損益計算や販売方法を考えることで、現実の経営判断力を培うことが出来る。また、インターネット上のサイト構築を通じて、ウェブ知識、デザイン、イラストも身につけられた。

・実用化まで至ったポイント、要因

既存の商品の品質、価格等の分析、市場調査と市場開発研究など、データに基づくアプローチが出来た点。

・研究開発のきっかけ

担当教員と連携先企業 フジエダ珈琲株式会社の社長が懇意であり、学生側はゼミ研究発表会の題材として、企業側は商品の市場価値調査という双方のニーズが合致したため。

・民間企業等から大学等に求められた事項

妊婦向けコーヒーの派生商品(父親向け)の企画立案、市場調査、パックデザイン、インターネットサイトデザイン、宣伝ほか。

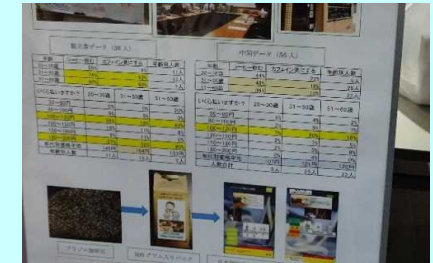
・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

2017年1月に、映画館(布施ラインシネマ)で試飲販売を実施した。

## 図・写真・データ



▲開発商品「パパデカフェ」



▲試飲販売の案内パネル(調査データ付)



▲お客様に笑顔で試飲をおすすめする学生



▲「パパデカフェ」を企画した学生たち

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

学生考案のカフェインレスコーヒー「パパデカフェ」布施ラインシネマで試飲販売実施

<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/pressrelease/2017/01/16/post-756.html>

【産学連携】学生考案「パパデカフェ」試飲販売を実施

<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/information/2017/01/23/post-761.html>



# 夕食宅配用の献立提案(おかずコース、弁当コース)と試作

## 本件連絡先

機関名	帝塚山大学	部署名	広報課 (対象学部:現代生活学部食物栄養学科)	TEL	0742-48-9192	E-mail	<a href="mailto:koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp">koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------------------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

管理栄養士の観点から栄養管理を考え、食べることに制限がある人に対して、最大限食べられる健康メニューを提供することが出来る。

・成果

完成したメニューで、10月より発売を開始した。これを通じて、学生が現代社会における高齢者の食の問題から課題を見つけ出し、これまでに学んだ知識・技術を用いて積極的に取り組むことが出来るようになった。

・実用化まで至ったポイント、要因

本学が既に株式会社味の和路との連携事業で「御殿様弁当」開発の実績があった点。

・研究開発のきっかけ

既に連携をしていた株式会社味の和路から、新規連携先の株式会社ならコープを紹介された。夕食宅配弁当のメニューを考えてほしいとのことであった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

・夕食宅配商品用の献立提案(おかずコース、弁当コース)と試作。  
・宅配献立の栄養メモ、献立の特徴を掲載する媒体作成。

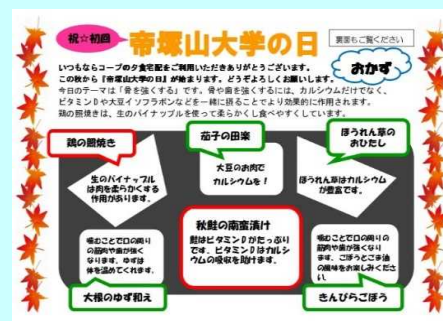
・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

基準となる栄養価を前提として、宅配弁当の容器に盛る量、味付けが重ならないこと、色合いなど学んだ知識、技術を活用できるようになった。

## 図・写真・データ



▲商品化した弁当



▲説明資料



▲学園祭でも販売

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

【食物栄養学科】ならコープの夕食宅配にて「帝塚山大学の日」弁当発売開始  
<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/information/2016/11/04/post-698.html>  
【食物栄養学科】「第11回あかね祭」で春のコラボ弁当を販売しました  
[http://www.tezukayama-u.ac.jp/faculty/contemporary\\_life/news/2017/04/27/11.html](http://www.tezukayama-u.ac.jp/faculty/contemporary_life/news/2017/04/27/11.html)

# 日本酒の副産物である酒粕の余剰分を活用した新製品の開発

## 本件連絡先

機関名	帝塚山大学	部署名	広報課(対象学部:文学部文化創造学科、現代生活学部食物栄養学科)	TEL	0742-48-9192	E-mail	<a href="mailto:koho@jimmu.tezukayama-u.ac.jp">koho@jimmu.tezukayama-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------------------------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

朝食の重要性は認知されているものの、忙しい20代の若者は朝食欠食率が高い。今回栄養価が高く食べやすい理想の食を開発し、朝食をとる習慣を身につけてもらおうと考えた。

・成果

酒粕スイーツ「朝の醗酵味」が完成し、連携先の株式会社北岡本店の店舗やホームページにおいて販売が開始された。これは各種メディア(新聞3社、ケーブルテレビ1社、ウェブマガジン1社)によって報じられた。

・実用化まで至ったポイント、要因

本学が既に大和ベジサイダーなど、奈良県の特産品開発の実績があった点。またそれを、同社から相談を受けた奈良市が、本学を紹介した点。

・研究開発のきっかけ

日本酒メーカーの株式会社北岡本店より本学食物栄養学科・稲熊教授に対して酒粕を利用した新商品開発に関わる共同プロジェクトの打診があった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

・食物栄養学科:新商品のレシピ開発。  
・文化創造学科:パッケージデザイン及び各種PRコンテンツ作成。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

学生の課題解決力、コミュニケーション・スキルが向上した。また、新たなコンテンツを創造し、広く表現・発信・提案する能力を向上させることが出来た。

## 図・写真・データ



▲合同打合せ



▲試食風景



▲商品パッケージとポスター

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

本学学生プロデュースの『朝の醗酵味』販売開始！本学大学祭で開発担当学生が販売  
<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/pressrelease/2016/11/11/post-706.html>  
 本学学生プロデュースの新感覚酒粕スイーツ『朝の醗酵味』試食会を開催  
<http://www.tezukayama-u.ac.jp/news/information/2016/11/11/post-708.html>

# 学生発案によるポップコーン新製品の開発

本件連絡先

機関名	帝塚山大学	部署名	広報課(対象学部:経営学部)	TEL	0742-48-9192	E-mail	<a href="mailto:koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp">koho@jimu.tezukayama-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

近年、社会人や働くことにマイナスイメージを持つ学生が増えている。今回連携した株式会社ドリームスの「働く愉しみを伝えたい」という代表の考えに基づき、販売や商品開発を通じて、学生にその意義を伝えられる。

・成果

学内のカフェで販売を行い、計140個を販売した。学生の企業を見る目が養われ、商品開発等取組みを通じて主体性、積極性も向上した。

・実用化まで至ったポイント、要因

理念経営を専門とする田中雅子教授の専門導入演習Ⅱ(2年ゼミ)の学生13人と打合せを実施した。最初に先方の代表より、ポップコーンづくりの秘訣や、会社方針、経験談などを聞き、議論を行ったため。

・研究開発のきっかけ

カフェでの販売体験は、学生にとって売上げが実際に目で見えることや、販売に直接関わることから、2年次生のゼミ活動としては適切な効果があると考えたため。

・民間企業等から大学等に求められた事項

経営学を学ぶ本学学生とコラボレーションをするという事で、素地がある分、狙いとする成果が上がりやすいと考え、対等な成果が出ることを期待された。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

企業理念を理解し、ターゲットを絞り、調査を行い、消費者が求めるニーズを徹底調査すること、意見を集約するというビジネススキルの基礎が修得できた。

## 図・写真・データ



▲ニーズ調査(試食会)



▲商品開発のためのアンケート



▲販売実演の様子



▲コンセプトを説明中

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

田中ゼミ(2年)の取り組み紹介～企業とコラボで東生駒キャンパス限定ポップコーンを開発・販売します！

[http://www.tezukayama-u.ac.jp/faculty/business\\_administration/news/2016/10/21/2-3.html](http://www.tezukayama-u.ac.jp/faculty/business_administration/news/2016/10/21/2-3.html)

## 檀原市・檀原商工会議所連携 檀原産イチゴを使った新商品 開発マッチング事業

### 本件連絡先

機関名	畿央大学	部署名	教育推進部	TEL	0745-54-1601	E-mail	<a href="mailto:gakushin@kio.ac.jp">gakushin@kio.ac.jp</a>
-----	------	-----	-------	-----	--------------	--------	--

### 概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>檀原市経済の活性化および歴史・文化の発信が求められている。</p>
<p>・成果</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>檀原市と檀原商工会議所との連携による地産食材「イチゴ」を使ったメニューを開発し、地元飲食店とのマッチングにより7作品が6つの店舗で販売された。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>自治体、商工会議所との連携によるレシピ開発を実際に販売することを前提に取り組み、飲食店とのマッチングに成功し、産学官連携の商品化に繋がった。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>奈良県檀原市の「ふるさと名物」として「古代大和・飛鳥の歴史」をモチーフに企業（事業所）とともに新商品・新サービス開発を行なう。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>檀原産いちご（古都華、あすカルビー）を使って、檀原市の特徴を生かしたオリジナリティ溢れる「ふるさと名物」のレシピを開発すること。</p>
<p>・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p>実際に商品として販売することを前提としているため、参画する学生のモチベーションは非常に高い。また、アクティブラーニングとして高い教育効果を得ている。</p>

### 図・写真・データ



・ファンディング、表彰等  
 ・参考URL

# 課題解決型ラボによる新サービス創造

## 本件連絡先

機関名	岡山理科大学	部署名	研究・社会連携室	TEL	086-256-9730	E-mail	<a href="mailto:renkei@office.ous.ac.jp">renkei@office.ous.ac.jp</a>
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

## 概要

- この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題
- サービス産業としての新たな業態や新たなサービス創造による地域の活性化。
- 成果
  - 企業からの実社会に即した課題に対して、学生自らが調査・検証・企画立案までを行うことにより人材育成ができた事。
  - 新規店舗の構成集客を考えた具体的な企画が、実際のサービス化に採用された事(ex.1,000坪のエブリー農園)。
- 実用化まで至ったポイント、要因
  - 企業からの、実社会に即した課題提供。
  - 企業の役員を中心とした検討チームの設置と本取組みへの積極的な参加。
  - 専攻の異なる学生の混成チーム結成と、学生の主体的取組みを促す運営。
- 研究開発のきっかけ
  - 総合情報学部社会情報学科(2017年度より経営学部)では、学生の「社会人基礎力」向上を目的として、2016年10月～2017年3月、「岡山理科大学教育改革推進補助事業」を実施し、その具体的取り組みとしてエブリーホームイググループ(食の総合プロデュースグループ)とのPBL(Problem-Based Learning: 課題解決型授業)を実施した事がきっかけ。
- 民間企業等から大学等に求められた事項
  - 新たにオープンする「エブリーOkanaka津高」が、新たな業態として地域社会との共創・共生を実現していくための店舗・サービスを企画開発すること。
  - 取組みのゴールとして企画立案だけではなく、新サービスとして実際に開発、開始を目指すこと。
- 技術の新しい点、パフォーマンスの優位性
  - 通常、店舗内では難しい企画(農園)も、学生からのユニークな意見により、周辺農家と提携することで実現できた。

## 図・写真・データ

**S C活性化へ学生提案**  
岡山に今春開業 理科大で発表会



エブリーの店づくりについて提案する学生たち

食器スーパーのエブリー(福山市南蔵生町)で開いた。総合情報学部の2年生を中心に約80人が10月30日、旧イミヤ津高店跡(岡山市北区横井上)に今春開業するエブリー(食器スーパー)の活性化に若手学生が活躍している。エブリーの店づくりについて提案する学生たち

エブリーの岡崎南蔵生社長は「若者ならではの発想が面白かった。店づくりの参考にしたい」と話していた。施設は3月末までに開業する。エブリーが初めて、食器スーパーやフードコートをはじめ、書店や雑貨などのテナントも入居予定。(内田光祐)

山陽新聞(2017年1月31日, 地方経済面)に掲載された最終発表会の様子



最終発表会の様子



「エブリー農園」開設

- ファンディング、表彰等
- 参考URL

[http://www.mgt.ous.ac.jp/curriculum/ilab/iLab16\\_EveryPBL/](http://www.mgt.ous.ac.jp/curriculum/ilab/iLab16_EveryPBL/)

## 広島菜を配合した青汁、「広島菜青汁」

### 本件連絡先

機関名	広島国際大学	部署名	研究支援・社会連携センター	TEL	0823-69-6083	E-mail	<a href="mailto:HIU.Kenkyu@joshu.ac.jp">HIU.Kenkyu@joshu.ac.jp</a>
-----	--------	-----	---------------	-----	--------------	--------	--

### 概要

<p>・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題</p>
<p>「日本三大漬菜」といわれる広島菜であるが、広島菜漬以外での利用が少なく、全国的にも知名度が低いなど、非常に「おいしい」特産品である。機能性研究も少なく、学術的なエビデンスも乏しい状況であった。</p>
<p>・成果</p> <p>二反田薬品工業株式会社と本学・医療栄養学部の神田博史教授をはじめとした研究チームは、平成27年2月に広島菜の機能性について共同研究を実施し、これにより、広島菜にはS-メチルメチオニン(ビタミンU、別名キャベジン)やポリフェノール類(ケンフェロール、ケルセチン)等の機能性成分が含まれることが明らかとなった。</p>
<p>・実用化まで至ったポイント、要因</p> <p>平成28年8月、一般用医薬品(漢方薬・和漢薬)の製造販売を行う二反田薬品工業株式会社が「広島菜青汁」を製造・販売した。</p>
<p>・研究開発のきっかけ</p> <p>栄養価の高い広島菜をより多くの方に飲んでいただくため、老若男女問わず人気の青汁とした。</p>
<p>・民間企業等から大学等に求められた事項</p> <p>「平成26年度産学連携スタート補助事業【前期募集】」(公益財団法人くれ産業振興センター)に二反田薬品工業株式会社と本学・医療栄養学部の神田博史教授の共同研究として申請し採択された。</p>
<p>・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性</p> <p>広島菜市场をより盛り上げるべく、二反田薬品工業株式会社と本学、そして広島菜の原野菜供給元であるJA広島市(広島菜漬センター)等と連携を図りながら事業展開していく。</p>

### 図・写真・データ



- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

[http://www.nitandayakuhin.co.jp/index\\_aojiru.html](http://www.nitandayakuhin.co.jp/index_aojiru.html)

## 美波町特産のひじきを使ったパン作りと商品化への挑戦

本件連絡先

機関名	四国大学	部署名	社会連携推進課	TEL	088-665-9953	E-mail	<a href="mailto:sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp">sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp</a>
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

### 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

美波町は徳島県南部に位置し、四国八十八ヶ所霊場第二十三番札所の薬王寺に参拝する遍路が訪れる門前町であり、その薬王寺の斜め前に県南部の中核観光ゾーンである道の駅「日和佐」がある。地元の特産物を使った商品開発により、道の駅「日和佐」の活性化につながることを期待する。

・成果

四国大学短期大学部食物栄養専攻の学生グループ「食栄ふぁくとりー」と道の駅「日和佐」との連携により、美波町特産の『ひじき』を使ったパンのオリジナルレシピ開発に取り組んだ結果、『ひじきパン』2種の商品化に至った。

・実用化まで至ったポイント、要因

平成27年度から開始された「食栄ふぁくとりー」の継続的な取り組みであり、四国大学キャンパスにおける2回の試食会、美波町商工祭における試食会及び嗜好調査を実施した。嗜好調査の集計、栄養価計算、価格設定を行い、道の駅「日和佐」へ報告・提案を行った。さらに、日和佐うみがめまつり(平成28年7月16日)において、『ひじきパン』の試験販売を行った。当日は、四国大学キャンパスで焼き上げた『ひじきパン』2種(カレーパン、ピザパン)を会場に持ち込んでの試験販売となった。そして、美波町のカフェ「初花」による『ひじきパン』製造、道の駅「日和佐」における販売が決定した。(販売は、平成29年4月より開始)

・研究開発のきっかけ

道の駅「日和佐」から、美波町の特産物を活用した地域色あふれる商品開発の依頼があり、四国大学短期大学部食物栄養専攻の学生グループ「食栄ふぁくとりー」が取り組むことになった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

道の駅「日和佐」の活性化につながる商品の開発を希望していることが示された。その後数回の打ち合わせの中で、美波町の特産物『ひじき』を使用したパンという方向性が明確となり、それに基づいたオリジナルレシピ開発が求められた。

### 図・写真・データ



四国大学キャンパスにおける『ひじきパン』の試食会



日和佐うみがめまつりの試験販売のため四国大学キャンパスにおける『ひじきパン』製造



日和佐うみがめまつりにおける「食栄ふぁくとりー」によるの試験販売



道の駅「日和佐」における『ひじきパン』販売

## 美波町特産のひじきを使ったパン作りと商品化への挑戦

### 本件連絡先

機関名	四国大学	部署名	社会連携推進課	TEL	088-665-9953	E-mail	<a href="mailto:sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp">sudachisuishin@shikoku-u.ac.jp</a>
-----	------	-----	---------	-----	--------------	--------	--

### 概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

学生たちのアイデアや積極的な取り組みによって、美波町の産物である『ひじき』をたっぷり使った『ひじきパン』のオリジナルレシピ開発となった。

### 図・写真・データ

・ファンディング、表彰等  
・参考URL



# ドレープ付き開瞼器

## 本件連絡先

機関名	久留米大学	部署名	産学官連携推進室	TEL	0942-31-7916	E-mail	<a href="mailto:sangakuml@kurume-u.ac.jp">sangakuml@kurume-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

眼科内眼手術においては、術野を確保するために開瞼器が使用されるが、術後眼内炎発症の可能性が拭えなかった。その原因は、眼瞼皮膚表面に常在菌として付着しているブドウ球菌や、マイボーム腺や皮脂腺に存在しているアクネ菌が眼内に侵入し引き起こすものである。

・成果

従来の開瞼器は、金具などのフック部分を上眼瞼及び下眼瞼に引っ掛けて、上下に引っ張り、瞼を大きく開いた状態に維持するものが一般的であるが、これだと眼球や周囲組織への負担が大きく、構造的に感染も起こりやすい。しかし、本開発品によれば、簡便に着脱が可能で、眼科手術の術前、術中の汚染を減らす方策として確実にドレーピングした上で開瞼器として使用できる。このように、本開発品は感染を防止する開瞼器として画期的な製品である。

・実用化まで至ったポイント、要因

・共同開発企業である(株)八光と本学発明者の熱意  
・臨床現場での高いニーズ

・研究開発のきっかけ

外科手術用開創器の「ラッププロテクター」に着目し、メーカーである(株)八光とマッチングを行い、起因菌の侵入を最小限に食い止めることのできる画期的な内眼手術用ディスプレイ「ドレープ付き開瞼器」を開発した。

・民間企業等から大学等に求められた事項

・臨床現場での積極的な使用  
・学会発表

## 図・写真・データ



### ●技術のポイント

- ① 確実なドレーピング
- ② 簡便な脱着
- ③ 十分な術野を確保
- ④ 使い捨て
- ⑤ 眼瞼にやさしい
- ⑥ アトピー性皮膚炎に有効



装着方法はいたって簡便である。二つ折りにし、上眼瞼側より結膜嚢に下リングを挿入し、その後、下眼瞼側に下リングを挿入する。これにより、開瞼が完了し、術野が確保される。眼瞼に密着しているため、皮膚の露出を防ぎ、術野に睫毛の脱出と、マイボーム腺からの分泌物を物理的に遮断する。

## ドレープ付き開瞼器

### 本件連絡先

機関名	久留米大学	部署名	産学官連携推進室	TEL	0942-31-7916	E-mail	<a href="mailto:sangakuml@kurume-u.ac.jp">sangakuml@kurume-u.ac.jp</a>
-----	-------	-----	----------	-----	--------------	--------	--

### 概要

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

本開発品は感染予防のためのドレープ機能と開瞼器の機能を兼ね備えた画期的な製品である。さらに一般的に使用する従来品はリユースであるため、手術前の準備が必要で症例数が多い場合や急な手術時は、その手術準備が大変である。しかし、本品は使い捨てであるため、手術準備を必要とせず、緊急の場合や症例数が多くても対応可能である。

### 図・写真・データ

・ファンディング、表彰等  
・参考URL

<http://www.hakko-medical.co.jp/contents/info/detail/id/59>

# 食の機能性を活用した健康スムージーの開発

## 本件連絡先

機関名	中村学園大学	部署名	産学官連携推進センター	TEL	092-851-2594	E-mail	<a href="mailto:stg@nakamura-u.ac.jp">stg@nakamura-u.ac.jp</a>
-----	--------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

医療費等が増大する現代社会にあっては、未病(病気に至る前)の段階で、健康に戻すことが重要であるところ、食の機能性メカニズムなどを活用し、日々の食生活の中で課題を解決していくことが有用である。

・成果

栄養科学の観点から、食材の機能性を活用した健康スムージーを開発し、商品として上市した。

・実用化まで至ったポイント、要因

栄養科学の観点から、食材の機能性を組み合わせ、体内での生理活性を明らかにするだけでなく、吸収のしやすさなどシナジー効果を綿密に設計した。

・研究開発のきっかけ

学生がクラウドファンディングで「甘酒を活用した健康スムージー」の開発に必要な資金調達を行ったところ、当該取組成果が企業の目に触れることとなり、商品化に至った。

・民間企業等から大学等に求められた事項

栄養科学の観点から、エビデンスベースでの食の機能性についての専門知見。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

食材単品での機能性ではなく、吸収容易性や即効性など、食材が持つ機能性のシナジー効果などといった相互関連性を綿密に設計したところ。

## 図・写真・データ

○現在6種類が販売されている

**1 美肌効果**

**PINK BEAUTY SMOOTHIE** (ピンクビューティースムージー)

【118円】

【原材料】  
 1. 赤い果物(リンゴ、ブルーベリー、いちじく)  
 2. 赤い野菜(トマト、パプリカ)  
 3. 赤い豆(赤豆)  
 4. 赤い穀物(アムロ)  
 5. 赤い飲み物(りんごジュース)

【効果】  
 赤い果物や野菜に含まれるポリフェノールやビタミンCが、肌の老化を防ぎ、美肌効果をもたらします。

---

**2 免疫力UP**

**HOT-SMOOTHIE** (ホットスムージー)

【144円】

【原材料】  
 1. 根菜類(人参、ニンジン)  
 2. 根菜類(セロリ、パセリ)  
 3. 根菜類(大根、ゴボウ)  
 4. 根菜類(生姜、黒胡椒)  
 5. 根菜類(アムロ)

【効果】  
 根菜類に含まれるβ-カロテンやビタミンCが、免疫力を高め、健康をサポートします。



○もともとはクラウドファンディングで資金調達し、その後企業と1,000万円の共同研究へ発展

『飲む点滴!!』米麹甘酒を使った健康スムージーを作りたい!!

by nakamura-gaku.com

現在の支援総額 **66,000円** (目標金額 50,000円 132%)

支援金額を選択する

現在の応援人数 **9人** | 目標達成まで残り **13日**

2015/12/15 00:00:00に支援締めを完了しました。

1,000万円の契約は新聞の1面記事にもなった→



・ファンディング、表彰等

・参考URL

本プロジェクトのスタートラインは学生プロジェクトとして、クラウドファンディングで、最初の資金調達を行った(<http://actnow.jp/project/amazake/detail>)当初は6万円の資金からスタートし、最終的には企業との1,000万円の共同研究へと発展した。

# PM2.5粒子分級装置

## 本件連絡先

機関名	産業医科大学	部署名	産学連携・知的財産本部	TEL	093-280-0532	E-mail	<a href="mailto:chizai@mbox.pub.ueoh-u.ac.jp">chizai@mbox.pub.ueoh-u.ac.jp</a>
-----	--------	-----	-------------	-----	--------------	--------	--

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

吸入性粉じんは、ヒトの肺などの呼吸器系に沈着して健康に著しい影響を与える恐れがある。しかし、粒子サイズにより人体への影響が異なるため、特定の粒子径で分離して気中粉塵濃度を測定することは産業医学上、重要な課題である。

・成果

空気中の粉塵を粒子径に応じて分粒する直進型サイクロン式分粒ユニットをあらたに開発した。この分粒ユニットを従来のハイポリウムエアサンプラに導入することにより、従来の分粒装置に比べ、小型で、かつ、高い流量で吸引しても十分な分離性能を有する分粒捕集装置の提供が可能となる。

・実用化まで至ったポイント、要因

柴田科学(株)が製品化前の段階から共同研究で深く関わった。

・研究開発のきっかけ

市販のハイポリウムエアサンプラの改良を科研費で研究したことがきっかけとなった。

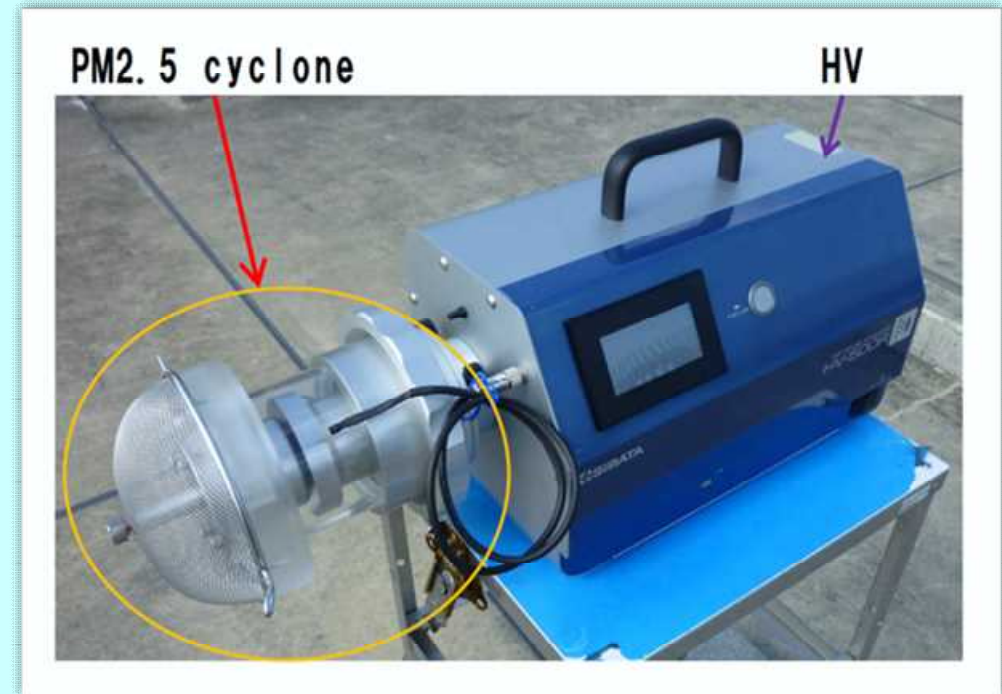
・民間企業等から大学等に求められた事項

製品化前の共同研究の実施。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

従来の分粒装置に比べ、小型で、かつ、高い流量で吸引しても十分な分離性能を有する分粒捕集装置の提供が可能となる。衝突捕集型のコンパクトさとサイクロン型の取り扱いの簡便さを両立した製品。

## 図・写真・データ



・ファンディング、表彰等  
・参考URL

# 車椅子のフットプレートカバーの製品化

## 本件連絡先

機関名	西南女学院大学	部署名	会計課	TEL	093-583-5149	E-mail	hayashida@seinan-jo.ac.jp
-----	---------	-----	-----	-----	--------------	--------	---------------------------

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

高齢化に伴い車椅子の利用者が増加しているが、車椅子のフットプレートに足をぶつけて怪我や皮下出血を起こすひとが多いため、対策が求められている。

・成果

西南女学院大学と株式会社有菌製作所は、共同研究によりクッション性があり実用性の高いフットプレートカバーを製品化した。この製品を利用することにより、高齢者の怪我や皮下出血を予防することができる。

・実用化まで至ったポイント、要因

福祉現場の生の声を知る大学サイドと、商品開発の技術的なプロである企業サイドが、何度も情報交換をして目的の共有を図った。

・研究開発のきっかけ

西南女学院大学の関連施設である高齢者複合施設「ふれあいの里とばた」の利用者や職員に、福祉現場のニーズを聴取したことが開発のきっかけである。

・民間企業等から大学等に求められた事項

福祉現場の要求や試作品に対する感想などを伝えることを求められた。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

製品化した車椅子のフットプレートカバーは、側面にもクッション性があり、マジックテープで簡単に着脱ができ、洗濯機での頻回の洗濯にも耐久性がある。大多数のメーカーの車椅子に使用できるサイズにしている。

## 図・写真・データ



**A/Z LABS** × **有菌製作所**  
Arizona Bioscience

### レッグ・ガード

車いすのフットサポートにかぶせて、本体と脚が当たって起こる皮下出血等を予防します。

- やわらかなクッション性
- 滑り止め加工
- 洗えて清潔

ご利用者様の声

Aさん  
「皮下出血が起きなくなりました」

Bさん  
「クッション性があり、安心して使えます」

Cさん  
「履けが簡単で、しっかり固定できました」

※ご利用者様の声は、匿名化して掲載しております。

レッグ・ガード

- 素材 発泡スチロールフォーム、ダイクロック、滑り止めのシリコン、マジックテープ
- カラー ブラック
- サイズ フリー
- 価格 2,700円 (税込) (送料別)
- 送料 送料別
- 生産地 日本製

■依頼先 西南女学院大学 保健福祉学部 教授 浅野麗子 先生  
西南女学院大学 事務局 林田正雄 様

■制作先 株式会社 有菌製作所  
【本社】〒830-0202 北浜町8-6 電話093-581-1670  
TEL: 093-581-1010 FAX: 093-581-1670  
【福岡支店】TEL: 092-620-0271  
【大阪支店】TEL: 097-514-1010



・ファンディング、表彰等  
・参考URL

## 嬉野茶・紅茶を使った商品開発

### 本件連絡先

機関名	長崎国際大学	部署名	健康管理学部	TEL	0956-39-2020	E-mail	<a href="mailto:ga-s@niu.ac.jp">ga-s@niu.ac.jp</a>
-----	--------	-----	--------	-----	--------------	--------	--

### 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

ハウステンボス内のホテルにて、地元の産物である嬉野和紅茶を用いた商品を綿密な連携と協力により、互いの「知」と「技」を活かし、地域特産物等を用いた魅力ある商品を共同で研究・開発することで、相互のブランド、商品開発力、教育研究能力の向上、および地域の発展の寄与が求められている。

・成果

長崎国際大学とウォーターマークホテル長崎は、共同研究により嬉野和紅茶を利用した新しい食品開発(嬉野和紅茶を使用した人口いくら)及びレシピ開発(嬉野和紅茶ラスク、嬉野和紅茶スイーツ)を行い、これにより地元的话题を呼び、消費拡大の一助を担っている。

・実用化まで至ったポイント、要因

ウォーターマークホテル長崎からの依頼に基づき、長崎国際大学健康管理学部健康栄養学科がメニュー開発および商品開発を行い、仕上がった提案品をウォーターマークホテル長崎が試食し、ラスクと和紅茶スイーツについては製造ラインにのせられるよう製造法を再検討し、和紅茶を用いた人工いくらについてはそれを利用したメニュー(パンナコッタ)を作り、商品として販売している。

・研究開発のきっかけ

ウォーターマークホテル長崎が、地域に設立された大学に嬉野和紅茶を使用した開発を依頼したことがきっかけであった。

・民間企業等から大学等に求められた事項

商品開発の円滑な実施や課題・改善点の確認、評価のために、意見聴取や実地調査、プレゼンテーションの機会を設けて、大学が開発した食品の商品化の検討を行う。また、商品についてのメニュー名は大学でつける。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

### 図・写真・データ

#### 長崎国際大学 健康管理学部 × ウォーターマークホテル長崎 産学協同プロジェクト お茶の効能を美味しく取り入れる「嬉野茶スイーツ」

ウォーターマークホテル長崎・ハウステンボス(佐世保市ハウステンボス町7-9、取締役総支配人：福田達也)では、長崎国際大学健康管理学部の学生が研究したお茶を取り入れたスイーツを2016年5月28日(土)から3種4品に増やしディナービュッフェにて提供いたします。



ムームーティ(紅茶のパンナコッタ)

オランダ語で「紅茶のつぶやき」という意味を持つムームーティ。凝縮した嬉野和紅茶のソースをカプセルで封じ込めた新食感が楽しい新しい紅茶のスタイル。

紅茶の風味とパンナコッタの甘みが絶妙な組み合わせ。



【左】フルガ・ティ

オランダ語で「うれしいお茶」を意味する 'gelukkige thee' に因んで名づけられたフルガ・ティ。

シュークリームのような生地はモチリとした食感で、中にほうじ茶クリーム、レモンティクリームの入っている2種類をご用意しています。

【右】紅茶ラスク

紅茶をかけたラスクは、抗酸化対策や風邪予防などの紅茶の効能を取り入れることができる『体にも美味しい』ラスク

お茶の香りが上品に香る3種4品のスイーツは、味だけでなく美容と健康に効果的なお茶の効能を取り入れられる様に管理栄養士を目指す学生が日々の研究成果を取り入れてレシピを作成いたしました。

中でも『ムームーティ』は凝縮した嬉野和紅茶のソースをカプセルに封じ込めるという学生ならではの斬新な発想により、和紅茶にプチプチとした新食感と、カプセルがはじけた後の濃厚な風味を与えています。

その他にも、ほうじ茶、レモンティ等の異なる特徴を持つ2種類のお茶を食べ比べられる『フルガ・ティ』や紅茶葉をかけることで、抗酸化対策や風邪予防などの紅茶の効能を取り入れることができる『紅茶ラスク』等、様々なスイーツをお楽しみいただけます。

長崎国際大学健康管理学部の学生がお茶の魅力と健康と栄養の視点から引き出した産学共同プロジェクトのオリジナルスイーツにぜひご注目ください。

産学協同プロジェクト「お茶スイーツ」提供商品

【開業5周年 スペシャルディナービュッフェ】

期間：5月28日(土)～8月26日(金)

場所：エクセルシオール

時間：17:30～21:00(L.O. 20:30)

料金：大人 4,000円 / 小人(4歳～12歳)2,000円(税込)

・ファンディング、表彰等

・参考URL

<http://watermarkhotelnagasaki.com/ja/pressrelease/index.html>

# 減衰機能付加型筋かい制震金物(DIT制震筋かい金物)

本件連絡先

機関名	第一工業大学	部署名	建築デザイン学科	TEL	0995-45-3003	E-mail	t-furuta@daiichi-koudai.ac.jp
-----	--------	-----	----------	-----	--------------	--------	-------------------------------

## 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

1995年の兵庫県南部地震以降、比較的規模の大きな地震が頻発するようになり、2016年の熊本地震のように、大地震に対する対策があまり行われてこなかった地域での地震リスクが非常に高まっており、その対策が急務となっている。

・成果

第一工業大学と横浜国立大学の共同研究により、繰返し地震力を受けても安定した性能を発揮する制震構造を標準化することができる「DIT制震筋かい金物」を製品化した。これにより、大地震に安価に備えることが可能となった。

・実用化まで至ったポイント、要因

科学技術振興機構(JST)の助成により、制震(耐震)性能を動的に総合的に評価することができた。

・研究開発のきっかけ

大地震に対して木造住宅の「人命・財産」が確保できる安価で標準化可能な技術の社会的ニーズとシーズのマッチングによる。

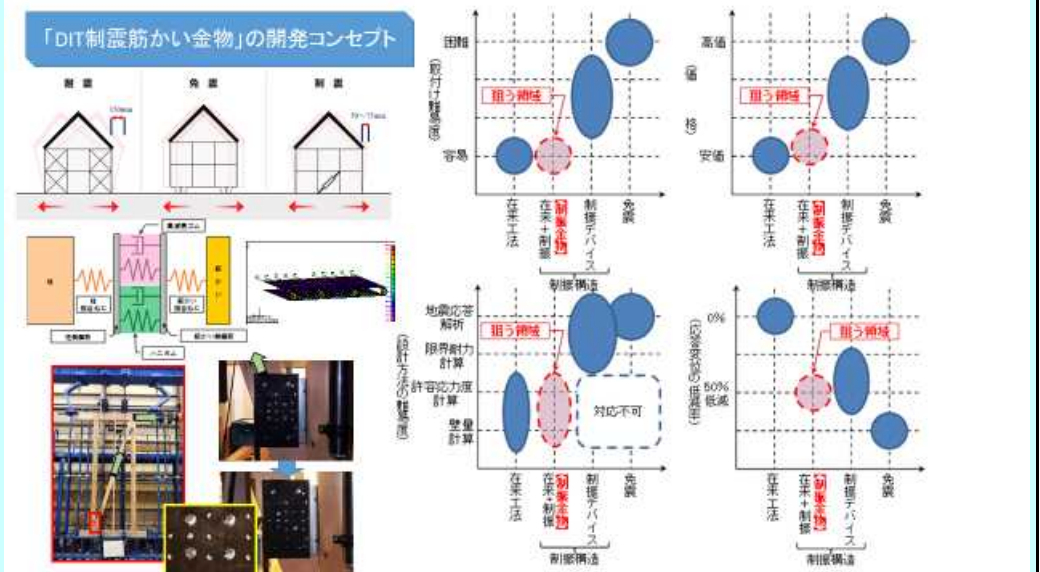
・民間企業等から大学等に求められた事項

巨大地震(震度7クラス)の繰返しに対しても安価に「人命・財産」が確保できる技術。知的財産の取り扱い。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

木造住宅の耐震要素で重要となる筋かいに着目し、筋かいを軸組に留め付けるために使用される「筋かい金物」に制震ダンパーの機能を付加し、建物を「耐震+制振構造」とすることができる。10万円程度/棟で制震構造が標準化できる。

## 図・写真・データ



## 振動台実験



- ・ファンディング、表彰等
- ・参考URL

<http://ditpcc.org/>

## 霧島産原木しいたけを使用した新規グラノーラ商品の開発

### 本件連絡先

機関名	第一工業大学	部署名	自然環境工学科	TEL	0995-45-0640(代表)	E-mail	<a href="mailto:h-yoshimoto@daiichi-koudai.ac.jp">h-yoshimoto@daiichi-koudai.ac.jp</a>
-----	--------	-----	---------	-----	------------------	--------	--

### 概要

・この成果により解決が図られた現在社会が直面する課題

六次産業化による霧島産しいたけの需要拡大、および、JAあいらにおける六次産業化商品開発ノウハウ、販売チャネル構築ノウハウの蓄積。

・成果

「霧島さん家のグラノーラ」としてJAあいらが製造販売。

・実用化まで至ったポイント、要因

産(JAあいら)、学(第一工大)、官(霧島市)の三者による包括連携協定(2016年3月締結)による三者の協力体制、プロジェクトチームの結成。ネーミングコンテストによる、市民を巻き込んだプロモーション。

・研究開発のきっかけ

林野庁新商品コンテスト「森のめぐみプロジェクトー食べて美味しい、体に嬉しい、新商品コンテストー」への出品をきっかけとした。コンテストでは、大賞を受賞。また、受賞後の製品は、JAグループ六次化商品コンテストで優秀賞受賞。

・民間企業等から大学等に求められた事項

商品開発アイデア。プロジェクトチームの円滑なハンドリング。

・技術の新しい点、パフォーマンスの優位性

生しいたけを大量に含有する点。食物繊維リッチで、低GI食品となっており、血糖値の急激な上昇が抑えられえることが期待される。

### 図・写真・データ



・ファンディング、表彰等

・参考URL

「森のめぐみプロジェクトー食べて美味しい、体に嬉しい、新商品コンテストー」新商品部門大賞。

「JAグループ六次化商品コンテスト」優秀賞受賞。

<https://buyersguide.jp/moricon2016/result.html>