

令和7年度

産学共同研究 成果発表会

地域の課題を解決する

静岡市産学交流センターでは、地域や産業が抱える身近な課題を解決するため、中小企業者と大学等が共同で取り組む「地域課題に係る産学共同研究」を公募し、採択されたテーマについて研究を実施して参りました。これらの研究内容を多くの方々知っていただくこと、その成果をご活用していただくことを目的に、産学共同研究成果発表会と成果品の展示会を開催いたします。

日時

令和8年

3月19日(木) 13:00~16:40

会場

B-nest 静岡市産学交流センター

発表の部 6階 プレゼンテーションルーム・展示の部 6階 プレゼンテーションルーム
及びラウンジ

入場無料 どなたでも参加できます

定員 会場参加：80名

成果発表の部 13:00~16:00

- ① 静岡・三保半島の観光地引網活性化事業 — 伝統文化と海洋科学の融合 —
- ② たたみいわし及びアカモクを用いた、筋萎縮抑制作用を有する新商品の開発
- ③ 家具用天然系接着剤の曲げ接着性能評価とセルロースナノファイバーの添加による高性能化検討
- ④ 清水港内で海中作業を行う水中作業ロボットの作業精度を上げるためのオルソ画像処理システムの開発
- ⑤ 登呂遺跡の古代稲作で栽培した赤米による清酒製造と野生酵母清酒開発による日本酒ブランディングの基礎構築
- ⑥ 製茶時の廃棄茶葉を原料としたサウナ用アロマ製品の開発
- ⑦ 人工飼料による養蚕技術を核とした機能性魚飼料の開発と循環型食料生産への展開
- ⑧ 1分で飲めるスマートドリンク「ティーバッグ型ティーモクテル」の開発

展示の部 13:00~16:40

産学共同研究から生まれた成果品の展示（随時出入り可）

詳細と申込み
は裏面へ

- ① 静岡・三保半島の観光地引網活性化事業 ―伝統文化と海洋科学の融合―** 13:05～13:25
【事業推進者】 株式会社エピネス／東海大学海洋学部 特任准教授 藤岡 紘／三保地引網保存会、庄兵衛丸
PR 三保半島沿岸で実施されている観光地引網を科学的視点から支援し、地域活性化と持続可能な観光資源の創出を目指しました。東海大学と連携して海洋環境の観測（水温・塩分・溶存酸素など）や魚種・サイズ組成のデータを収集・分析しました。得られた科学的知見を地引網保存会と共有し、体験価値の向上と SNS 発信力の強化を図ります。
- ② たたみいわし及びアカモクを用いた、筋萎縮抑制作用を有する新商品の開発** 13:25～13:45
【事業推進者】 有限会社カネナカ商店／東海大学海洋学部 准教授 清水宗茂／清水漁協用宗支所青壮年部、清水漁協用宗支所
PR タンパク質やカルシウムを多く含む「たたみいわし」と、食物繊維やポリフェノールを含む「アカモク」をあわせて摂取することで、筋萎縮抑制に対して相乗効果が認められるか、モデル動物を用いて検証しました。本研究結果をもとに、人だけでなくペットも対象とした、静岡発の独自性ある商品コンセプトの策定につなげます。
- ③ 家具用天然系接着剤の曲げ接着性能評価とセルロースナノファイバーの添加による高性能化検討** 13:45～14:05
【事業推進者】 合同会社すまうと／静岡県立農林環境専門職大学生産環境経営学部 准教授 藤代 薫
PR 静岡市のオーガニックビレッジ宣言と弊社の天然素材方針は一致しており、健康に配慮した家具製造を追求しています。天然系接着剤にセルロースナノファイバーを加え強度・物性改善することで、耐久性やデザイン性の向上を目指しました。これにより、健康志向の消費者ニーズに応え、地場産業への貢献を図ります。
- ④ 清水港内で海中作業を行う水中作業ロボットの作業精度を上げるためのオルソ画像処理システムの開発** 14:05～14:25
【事業推進者】 大日工業株式会社／龍谷大学先端理工学部 教授 坂上憲光／合同会社 SDCC、伊藤商事株式会社、株式会社アイ・ピー・オー、静岡商工会議所 新産業開発振興機構
PR 清水港内の船舶や施設に付着する海洋生物などを除去するケレン作業は、現在潜水士が行っています。今後は潜水士に代わり水中作業ロボットで実施することを目指しており、その操作には水中の状況を映した画像を鮮明にする必要があります。本研究では、そのためのオルソ処理の仕組みと水中カメラ撮影システムを研究開発しました。
- (休 憩 14:25～14:40)
- ⑤ 登呂遺跡の古代稲作で栽培した赤米による清酒製造と野生酵母清酒開発による日本酒ブランディングの基礎構築** 14:40～15:00
【事業推進者】 萩錦酒造株式会社／静岡大学人文社会科学部 教授 横濱竜也／静岡市登呂博物館
PR 登呂遺跡内の田園にて、静岡大学の指導・協力のもと、地域住民などのボランティアも参加して行う「古代稲作」により赤米を栽培し、これを用いて清酒を製造しました。また、稲作や試飲会、和食展・回展などのイベントを通じて周知を図り、地域課題に対する住民の意識変化を促しました。さらに登呂遺跡の植物から採取した野生酵母による清酒製造に向けた準備を進めました。
- ⑥ 製茶時の廃棄茶葉を原料としたサウナ用アロマ製品の開発** 15:00～15:20
【事業推進者】 株式会社リバティー／静岡県立大学食品栄養科学部 准教授 伊藤圭祐／株式会社市川園
PR サウナ市場は健康志向の高まりによって拡大が続けていますが、他施設との差別化には地域の特色あるサービスが必要です。一方、製茶工場では廃棄茶葉の有効活用に課題を抱えています。そこで本事業では、廃棄茶葉を活用したサウナ用アロマ製品の開発を行い、環境への配慮と地域観光ブランドに根ざした温浴施設チェーンの構築を目指します。
- ⑦ 人工飼料による養蚕技術を核とした機能性魚飼料の開発と循環型食料生産への展開** 15:20～15:40
【事業推進者】 株式会社鈴生／静岡県立大学食品栄養学部 助教 大原裕也、東海大学海洋学部 教授 秋山信彦
PR 産業用昆虫であるカイコは絹糸の原材料として活用されてきましたが、食品や飼料としての可能性は十分に開拓されていません。本研究では、規格外の野菜を配合した自社製の飼料で生産したカイコを活用し、養殖魚向けの機能性飼料を開発します。この研究を基盤として、地域資源を活かした循環型の食料生産モデルの創出を目指します。
- ⑧ 1分で飲めるスマートドリンク「ティーバッグ型ティーモクテル」の開発** 15:40～16:00
【事業推進者】 株式会社 dozo／静岡県立大学薬学部 教授 近藤 啓／合同会社 DigSense
PR 静岡県を含む国内茶業界は厳しい状況にある一方、ティーアルコール市場やノンアルコールドリンク市場に可能性が見込まれています。この状況を打破するため、1分で飲めるティーバッグ型スマートドリンクの開発を目的に、大学との協力で、造粒技術や AI 活用により、新たなお茶の価値提供を目指しました。

展示の部 13:00～16:40

産学共同研究から生まれた成果品の展示（随時出入り可）

開催概要

日 時：令和 8 年 3 月 19 日（木）13:00～16:40
 会 場：B-nest 静岡市産学交流センター 6 階
 プレゼンテーションルーム・ラウンジ

定 員：会場参加 80 名（先着順）

参加費：無料

主 催：B-nest 静岡市産学交流センター

お申込み方法

当センターのホームページからお申込みください。FAX でお申込みの場合は、下記の参加申込書に必要事項をご記入の上、お送りください。またメールでのお申込みの場合は、件名を「産学共同研究成果発表会の申込み」とし、参加申込書の項目を記載してお送りください。

参加申込書（産学共同研究成果発表会）

FAX:054-275-1656 E-mail:info@b-nest.jp

フリガナ氏名	(男・女)	会社名/団体名
電話番号	(自宅・勤務先)	メールアドレス (自宅・勤務先)

※ご記入いただいた情報は、当発表会の連絡や主催者事業などの案内に利用することがありますので、ご承知願います。

※宗教やネットワークビジネスの勧誘、各種セールスを目的とした参加は固くお断りいたします。

お申込み・お問合せ先

B-nest 静岡市産学交流センター <https://www.b-nest.jp/>

〒420-0857 静岡市葵区御幸町3-21 ペガサート6・7階 TEL.054-275-1655 FAX.054-275-1656

QR コードからもお申込みが可能です→



E-mail:info@b-nest.jp