

しみず新産業開発振興機構  
2010 - 1月次報告書

作成 事務局

第83回 しみず新事業創出研究会 18日(月)

第57回「産学官交流」講演会・交流会 26日(金)

「要旨」

**1、第83回創出研究会 18日 出席26人(企業14、特別会員3、ob3、事務局5)**

**1) 中西会長の情報提供**

**1、会長挨拶情報提供**

- (1) (週刊文春1・21号記事)・・・秋口に景気は回復する。景気の波に乗るかが大切準備したい。変化はチャンスである。世界経済は、米国から東アジア圏に移動している。中国は成長率5%を切ると多民族を束ねられない、暴動や異文化、異宗教等の課題があり「成長しない」状況を注視したい。
- (2) わが社はここが違うという足場を固めてゆくこと。大手企業は失敗しない=チャレンジしない、情報は隠すという方向。縮小の時代にどう拓いてゆくか。
- (3) 「人間の欲求」・・・“人は名誉に生きる、利益に生きる”。能力に応じた報酬を得たいと思う。能力を発揮するには、主体性と独創性が必要(自由度)、潜在能力・顕在能力・性格を活かす企業風土が重要。事業化の初期段階では顧客へ価値とメリットを提案すべき。市場にマッチするまで開発と機能・価値の繰返しすること。
- (4) 「脱臭・抗菌の動向」(酸化チタンの経緯)・・・昭和60年ごろ、生活の豊かさが確保され消臭の時代到来を予測した。TZ(酸化チタン)脱臭剤(臭い成分を酸化・還元する効果)が開発された。

**2、企業その他の情報提供**

**1) 発明協会・・・発明協会 風間氏**

インターネット出願の一本化・・・ISDN出願は今年3月で廃止。未決定部分あり特許HPを参照。  
PC機器の準備とか電子証明書を購入が必要。大容量データ送付と高度なセキュリティ確保予定。

**2) 東産業部商工業局新産業集積室・・・主幹 鈴木氏**

「ふじのくに食と農・健康づくりフェア」の紹介：グランシップで2/5(金)、地産地消フォーラムと総合食品開発展を開催。機構から田島農園・ヤギショー・フジ物産・テクノスルガラボ・東海大等出展。

**3) 清水地域経済研究センター・・・代表取締役 笠井氏**

「しみずビジネスウェブ」の紹介：企業経営に役立つ様々な情報にアクセスできる(ICパスワードでアクセス) ビジネス専門のポータルサイト。自社の経営状態の自己診断可能とか、専門家のアドバイスも貰える。助成金の案内もあり。利用手数料は月額1,050円(年間12,600円)。

**4) LEDプロジェクト・・・大日工業 代表取締役 川瀬氏**

清水にLED普及を目的に10月PJを立ち上げた。本日常例会議が開催されその報告があった。  
「秘密保持の誓約書(ドラフト)」に関し意見交換した。PJの目的を明確にし、意見交換がし易い雰囲気が進める。LEDビジネスの普及が目的。試作・商品化に関しては紳士協定でOK。カネ二倉庫が開いているゴルフスクリーン練習場「ゴルバ」の屋上宣伝看板のLED照明事例も紹介した。

**5) パーク堆肥・・・富士見工業 研究所長 金田氏**

**SBS「静岡発元気ビジネス」の放映紹介**(1/21、6時～): イチゴ炭疽病予防の「パーク堆肥」取材が先日あった。(炭疽病の発症率はイチゴ国内総生産額の10%)これで農薬を減らすことができれば食

の安心・安全が得られる。現在 J A 静岡の三農家でテスト中。

6) 陸上養殖・・・WHA・執行役員 廣川氏

1/19、秋山教授の研究が朝 4 時 25 分から「ズームイン」(日本 TV)で放映予定。

3、第 5 7 回「産学官交流」講演・交流会 静岡県立大学 26 日(火) 於：静岡農業高校

1) 講演『米を材料にした新しい調理・加工の提案』 静岡県立大学・食品栄養科学部 貝沼やす子教授  
(1) ベースト状の米を添加したパン

米を水に浸漬しておく、米粒は軟らかくなり潰しやすくなる。これを利用して調製した米ペーストは約 10μm 以下の粒子で構成されており、そのままパン生地調整に用いても問題はなかった。米粉を使ったパンよりもむしろ膨化状態は良く、おいしいパンに焼き上がる。粉ではなくペースト状での利用を推奨したい。

(2) 緑色の茶飯・赤みを強く発色させた赤飯

水だし緑茶の濃度、浸出温度、時間を組み合わせて、お茶の浸出液を調製し、この液で茶飯の調製を行った、緑色でお茶の味の茶飯を作ることができた。また、竹炭を水に漬けておくことで浸漬水の PH が上がり、これでもち米をゆでると、赤色が強く発色し、これでもち米を炊くと赤みが強い赤飯ができた。

2) 企業発表 『フランス人から見た日本人』 アボンドンス エベル・ベルナル・ピエール・クロード氏  
パリで長く修行し、ミシュラン 2 ツ星レストラン「ヴィヴァロア」等の製菓長として勤務してきた。浜松市に 2002 年洋菓子店「アボンドンス」を開店した。経営者として日本人のお客様に接し、その中で感じたフランス人との文化や考え方の違いや時には滑稽に感じることを紹介した。講師は農業高校のパン作りの指導も行っている。

3) 生徒発表 『パン作りを通じた交流活動とパンコンテストへの取り組みについて』静岡農業高校食品科学部  
全国高校生パンコンテスト(21年)に 1 位と 2 位

全国高校生パンコンテストに毎年参加している。第 1 回は予選を通過できず、第 2 回は最終実技審査への進出を果たしたが入賞できなかった。第 3 回は 1 ~ 2 位であった。各種パンのレシピや作り方を発表した。

4、事務局からの連絡

- 1、次回研究会開催(2/22(月))。
- 2、ベンチャーフェア(2/2(火)専用バス、機構会員 2 名まで無料、会議所 8 時出発)等々。
- 3、ふじのくに食と農 健康づくりフェア 2月5日 グランシップ 機構及び会員企業出展。

5、二渡コイネータコメント

1月26日 SBS TVで「静岡発元気ビジネス」という番組放送があった。駿河湾と創出研究会のメンバーである富士見工業㈱のバーク堆肥・竹堆肥・環境緑化・企業の創業精神などについて内容が放送された。この中に、イチゴの天敵である炭素病予防に効果のある堆肥の農家でのテストがあった。目下、静大と共同開発中のテーマである。

春には大きな成果として発表が楽しみである。これが実用化されればイチゴ農家にとっては大変な福音となり熱い期待が寄せられている。

6、今後の予定

	2月	3月	4月
創出研究会(年末懇親会)	18日		未定
駿河湾P前期報告会懇親会	22日		

以上