

令和5年度共同研究シーズ事業化支援事業（バイオ技術事業化促進事業）採択事業一覧

1. シーズ探索型

公益財団法人 庄内地域産業振興センター

採択事業名		研究開発概要	企業名：所在地	事業実施予定期間	助成金額等
新規	青果物に対するガス置換技術による影響分析と品質保持期間の延長	本事業では、青果物の鮮度・品質保持期間延長のためのガス置換貯蔵について、研究開発する。ガス置換貯蔵における各種ガスの種類、貯蔵温度等による鮮度・品質への影響について、メタボローム解析等を用いて分析・解明し、最適な条件を確立する。	山形酸素株式会社 (山形市)	令和5年5月～ 令和6年2月	助成金額 50 万円 助成率 2/3 以内
	高品質ワイン製造の為のワイン用ブドウ「鶴岡甲州」の特性把握	サクラアワードにおける「鶴岡甲州」の最高賞受賞を背景として、昨今庄内産甲州が注目されている。しかし、山梨県を主産地とする甲州ブドウについては、県内における原料特性や収穫適期についての知見は明らかとなっていない。そこで、本事業では鶴岡地区における甲州ブドウに焦点を当て、香り成分ならびに前駆体成分の解析を通して「鶴岡甲州」の特徴把握ならびに収穫時期の最適化を図り、今後の酒質向上を目的とする。	エルサンワイナリー 松ヶ岡株式会社 (鶴岡市)	令和5年5月～ 令和6年2月	助成金額 50 万円 助成率 2/3 以内
	医療で利用が期待される発酵食品の開発	JA 榊引農村工業農業協同組合連合会では、これまで複数の発酵食品を製造・販売してきた。今回、庄内地域の特産物とその発酵食品を新たに開発し、メタボローム解析を用いて健康長寿に関連する代謝産物を同定する。それら代謝産物の生物内での効果や有効性を、動物等を用いて検証し、付加価値が付く食品として販売するために、本研究計画で研究・開発を行う計画である。	JA 榊引農工連 (鶴岡市)	令和5年5月～ 令和6年2月	助成金額 36.3 万円 助成率 2/3 以内
継続	メタボローム解析を活用した鶏肉加工品の開発	鶏むね肉は高タンパク・低脂質であり、うま味成分であるイノシン酸・グルタミン酸が多く、また、抗酸化能や抗疲労作用等の機能性を有するイミダゾールジペプチドも豊富に含まれていると言われている。鶏むね肉の持つこれらの旨味成分や機能性成分を損なわないで最大限に引き出す鶏肉加工品の製法・製造条件をメタボローム解析やその他の分析手法を用いて探求し、鶏肉加工品の一つとして、近年注目されている鶏節を開発する。	株式会社アイオイ (鮭川村)	令和5年4月～ 令和6年2月	助成金額 67.3 万円 助成率 2/3 以内
	メタボローム解析による「庄内鴨」の高品質化と地域資源の飼料活用の可能性の探索	①現状の庄内鴨の肉質の特徴把握 サンプル採取で現状の肉質の分析及び今後のサンプリング方法の検討 ②飼料穀物の配合比率を変え、庄内鴨の肉質変化を分析 主要原料のコメ、とうもろこし、麦の配合比率を変え、最適な配合比率を調査 ③機能性が想定される原料を飼料に添加し、肉質変化を分析 付加価値向上を目指し、ワイン残渣等を添加した飼料による肉質変化を分析 ④熟成条件等の最適化 より食味が良くなると殺条件や最適な熟成期間を探索するため、条件を変えて分析	有限会社三井農場 (鶴岡市)	令和5年4月～ 令和6年2月	助成金額 70.7 万円 助成率 2/3 以内

2. 事業化推進型

採択事業名		研究開発概要	企業名：所在地	事業実施予定期間	助成金額
新規	乳酸発酵大豆蛋白の腸内環境への影響分析と商品開発	山形県工業技術センターと開発中の発酵大豆プロテイン（弊社栽培の大豆を原料に山形県サクランボ由来の乳酸菌により発酵）がヒトの腸内環境にどのような影響を及ぼすかについて、臨床試験を実施し、腸内環境に与える影響について確認、評価する。 1. 大豆の栽培と乳酸菌発酵大豆プロテインの試作 2. 発酵大豆プロテインでのヒト試験を行い腸内環境への影響を確認	株式会社食のカコーポレーション (金山町)	令和5年5月～ 令和6年2月	助成金額 234.2 万円 助成率 1/2 以内
	メタボローム解析を活用した、「ボーンブロス」の新たな知見及び高付加価値の創出	「ボーンブロス」は、プロテインやコラーゲン、ゼラチン、アミノ酸などが豊富に含まれている。そのため、美肌効果や、関節や筋肉の強化、腸の調子を整えて消化を助け、免疫力を上げる効果が期待されている。「ボーンブロス」を定期的に摂取することで、腸内環境に影響があるかメタボローム解析を使用し、腸内細菌を調査し「ボーンブロス」の新たな知見及び高付加価値を創出する。また、モニターアンケート調査を実施し、摂取前後で便通の改善など体調に変化が見られたか調査する。	丸善食品工業株式会社 (東京都・鶴岡市)	令和5年5月～ 令和6年2月	助成金額 305 万円 助成率 1/2 以内
継続	メタボローム解析による鯨肉加工品の燻製加工技術の確立及びラインナップ拡充	シーズ探索フェーズ時の共同研究にて、鯨特有の有用成分や鯨赤肉の熟成条件等に関する様々な知見を得て、有用成分を極力損なわない鯨肉加工品として鯨ベーコンを開発・販売した。しかしながら、その第二次の開発において、有用成分が著しく減少するケースが発生した。本事業では、メタボローム解析等を活用し、燻製加工・加熱加工による有用成分への影響について分析・探求し、有用成分を極力損なわない加工法・加工条件を確立し、機能性が高く栄養豊富で美味しい鯨肉加工品を種々開発しラインナップを取り揃え、お客様に提供していきたい。	株式会社山形丸魚 (天童市)	令和5年4月～ 令和6年2月	助成金額 150 万円 助成率 1/2 以内
	高感度メタボローム解析システムのプロテオミクスへの展開と普及を目指した製品開発	慶應先端研のプロテオームグループと共同研究を行い、プロテオーム解析用のメソッド開発を行う。また、waters 社、島津社の質量分析装置に対応したモデルを作成するため、すでにこれらの装置を設置している研究機関の協力を仰いでイオン源の形状を採寸する。この情報を基にプロトタイプデバイスを作成し、協力機関にて評価試験を実施し、実際に感度が向上するかどうかの評価を実施する。	インセムズテクノロジーズ株式会社 (鶴岡市)	令和5年4月～ 令和6年2月	助成金額 500 万円 助成率 1/2 以内