

令和6年度共同研究シーズ事業化支援事業 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	真空蒸発乾燥機を用いた山形県産植物の新商品開発	山形県で多く栽培され特色のある植物を原料に、真空蒸発乾燥機を用いた新しい製法で加工したものを使って、食品・化粧品などを主軸に新商品開発を行うことを目的とし、それぞれの開発目的に応じた有用成分・機能性について、慶應先端研・HMTとの共同研究にて評価して、優位性について検証していきます。	株式会社 森の学校 (南陽市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額50万円 助成率2/3以内
	これまでにない風味のコーヒー(パレルエイジドコーヒー等)の製造技術の探索	近年、コーヒーフレーバーの革新技術として、コーヒーの芳醇な香りとういすきーの香りが一体となったパレルエイジドコーヒーやインフューズドコーヒー等が開発され、販売されている。パレルエイジドコーヒーやインフューズドコーヒーの製造過程において、各種原材料や各種製造条件によるコーヒーの香気成分への影響について、慶應先端研との共同研究にて分析・検証し、それらの最適な製造技術・製造条件等を確立する。	株式会社 東北萬国社 (山形市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額50万円 助成率2/3以内
	メタボローム解析による高品質なみその醸造条件の探索	当社で醸造販売しているみそについて、慶應先端・工業技術センターと共同研究を実施し、メタボローム解析、微生物分類同定分析などを活用した科学的アプローチにより、色・味・香り・組成に優れた高品質のプレミアムなみそ開発を目指す。優良な風味を醸し出す醸造微生物の探索・導入を図り、最適な醸造条件を確立し、お客様に120%満足頂ける美味しいみそを提供していきたい。	株式会社 丸十大屋 (山形市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額50万円 助成率2/3以内
	培養肉生産培地開発の為に基礎的研究(食品由来の培地成分の探索)	将来起こるであろうタンパク質危機に対する有効な対策として「培養肉」が注目されている。培養肉を生産する上でコストがもっともかかるのは生産培地であると言われている。そこで我々は安価で食用可能な培養肉用の培地開発を目指し、予備試験にて効果が確認された食品素材抽出物の成分解析と細胞試験による評価を行う。	日東ベスト株式会社 (寒河江市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額33万円 助成率1/3以内
	魚干物の最適な製造条件の探索	県漁協由良水産加工場では主に船凍スルメイカを主とした原料販売事業、庄内浜で水揚げされた魚類を使用した学校給食事業、土産店向けの塩辛、一夜干し漬魚等の水産加工事業を行っている。また鶴岡市が取り組む下水道資源の有効活用を目的とした養殖鮎の加工事業を行っている。本研究では養殖鮎の冷風干しに掛かる最適な加工条件を確立する。	山形県漁業協同組合 (酒田市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額50万円 助成率2/3以内
継続	青果物に対するガス置換包装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・品質を保持する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混合比、貯蔵温度等による青果物の鮮度・品質への経時的影響について、メタボローム解析や各種分析手法を用いて分析・解明し、青果物のガス置換貯蔵における最適な諸条件を確立する。それにより、青果物の流通期間の長期化と流通量平準化、流通範囲の広域化、輸出拡大、食品ロス削減につながると期待している。	山形酸素株式会社 (山形市)	令和6年4月～ 令和7年2月	助成金額100万円 助成率2/3以内
	高品質ワイン製造の為にワイン用ブドウ「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、昨今庄内産甲州に注目されている。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6年4月～ 令和7年2月	助成金額72万円 助成率2/3以内
	医療での利用が期待できる発酵食品の開発	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6年4月～ 令和7年2月	助成金額53万円 助成率2/3以内
	「柿酢」製造過程の物質変化の把握と残渣の活用可能性の探索	「柿酢」製造時に発生する残渣は現在廃棄処分しているが、メタボローム解析、プロテオーム解析、動物実験等により有効成分を分析し、それらを活かした製品、または製品原料の開発可能性を探索する。	株式会社みどりサービス (酒田市)	令和6年4月～ 令和7年2月	助成金額50万円 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	助成金額等
新規	メタボローム解析を活用した鶏肉加工品の開発	シーズ探索において、鶏むね肉の持つ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加工方法を探求し、鶏節の加工方法を見出すことが出来た。本事業においては、原料である「最上どり」の特徴を探求すると共に、鶏節の量産化に向けた諸条件の確立と鶏節のパウダー化、及び鶏節パウダーを使った二次製品の開発を行う。また、「最上どり」および、その加工品に合う酒類の特徴を見出し、新たなペアリング商品を開発する。	株式会社アイオイ (鮭川村)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額118万円 助成率1/2以内
	抗体医薬品開発事業を加速化する学習AI主導による創薬プラットフォームの開発	本研究開発では、多種多様な抗体の結合性や熱安定性等の実測データを収集し、抗体の安定性も予測可能な生成型の抗体医薬品創薬AIを開発する。開発にあたっては慶應先端研 金井昭雄研究室所有のタンパク質標的に用いる事で、多岐の領域に応用可能な生成AIを目標とする。開発したAIをもとに、実験的解析だけでは探索不可能である完全新規な医薬品を生成できるAI創薬プラットフォームを確立し、製薬企業に向けた市場導入を目指す。	株式会社MOLCURE (神奈川県川崎市)	令和6年5月～ 令和7年2月	助成金額500万円 助成率1/2以内
継続	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6年4月～ 令和7年2月	助成金額302万円 助成率1/2以内