

2025年2月10日発行

東海生研 ～メールマガジン～第242号

特定非営利活動法人東海地域生物系先端技術研究会

1. 2024年度「知」の集積による産学連携推進事業

☆NPO 法人東海地域生物系先端技術研究会

個別相談について

NPO 法人東海地域生物系先端技術研究会の個別相談は日常的に実施しています。個別相談では、競争的研究資金の獲得支援（共同研究機関の紹介、提案内容の検討、提案書のブラッシュアップ）、事業化支援などを行っています。

（連絡先）

事務局長 岩佐 E-mail:npo-tokai*ab.auone-net.jp（*を@に書き換えてください）

電話：052-789-4586

.....

2. 東海地域内のセミナー・シンポ・会議等

☆2025年フラワーバレンタインのイベント情報

～ 大切な方に花を贈ろう ～

東海農政局ホームページでは、東海地域におけるフラワーバレンタインのイベントをお知らせしています。

東海農政局ホームページ フラワーバレンタイン

<https://www.maff.go.jp/tokai/seisan/engei/hana/fv/index.html#valentine>

.....

3. その他の地域でのセミナー・シンポジウム・会議等（オンライン開催があるもの）

☆生物系特定産業技術研究支援センターより1月24日に「令和7年度オープンイノベーション研究・実用化推進事業」の公募予告が発表されました。公募期間は1月下旬から約1か月の予定です。

<https://www.naro.go.jp/laboratory/brain/open-innovation/news/2024/167554.html>

☆「令和7年度 みどりの食料システム戦略実現技術開発・社会実装促進事業(委託プロジェクト研究)」の公募が開始されました。公募期間は1月17日～2月28日です。

<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/250117.html>

☆2024年度近畿アグリハイテク公開セミナー「健康な土をつくる～ミミズが教えてくれること～」

日時：令和7年2月21日（金）14:00～16:00

場所：キャンパスプラザ京都4階第3講義室（京都府京都市下京区西洞院通塩小路下る東塩小路町939）

形態：ハイブリッド開催

内容：<https://agri-renkei.jp/2024/11/14/6599/>

4. 2024年度の競争的研究資金について

【研究開発関連】

■省庁等

☆農林水産省（技術会議事務局）：「令和7年度 みどりの食料システム戦略実現技術発・社会実装促進事業（委託プロジェクト研究）」

☆水産庁：「令和7年度豊かな漁場環境推進事業のうち海域特性に応じた赤潮・貧酸素水塊、栄養塩類対策推進事業」

☆水産庁：「令和7年度ウナギ種苗の商業化に向けた大量生産システムの実用化事業」

☆NEDO：「2025年度 NEDO 先導研究プログラム/新技術先導研究プログラム及びフロンティア育成事業」

■民間等

☆公益財団法人 荏原 畠山記念文化財団：「2025年度研究助成」

☆一般財団法人東洋水産財団：「2025年度学術奨励研究」

2025年度の競争的研究資金については東海生研ホームページの「NEWS」欄に最新情報を掲載していますのでご覧ください。<https://www.biotech-tokai.jp/>

5. その他の情報

(1)新技術情報

☆食品関係

乳酸菌は、ヨーグルトやチーズといった発酵乳製品をはじめ、漬物、日本酒、味噌、醤油、ドライソーセージなど、幅広い発酵食品の製造に利用されています。近年、乳酸菌などの発酵微生物と腸内環境を介した健康維持に注目が集まり、海外では日本食ブームによる日本産発酵食品の需要が増加しており、国内でも地域ごとに異なる伝統・特徴を生かした発酵食品の価値が再評価されています。また、サイレージ用乳酸菌・微生物資材の開発、腸内細菌研究等、発酵食品製造以外の分野においても乳酸菌への関心が高まっています。しかしながら、使用する乳酸菌の選抜には多大な時間やコストに加え、経験が必要であり、乳酸菌利用産業の発展に向けたボトルネックとなっています。農研機構は乳酸菌株の収集・保管事業を長期に渡り実施しており、公的機関として最大規模となる6000株超の乳酸菌コレクション(NARO 乳酸菌コレクション)を保有しています。

そこで今回、我が国の強みである発酵技術を支援する乳酸菌データ基盤の構築を目指し、これまでに蓄積してきた各乳酸菌株の情報をデータベース化し、菌株の検索と情報閲覧が可能な「農研機構乳酸菌データベース」を公開しました。

URL：<https://lacticbacteria.nfri.naro.go.jp/>

☆野菜関係

農研機構と株式会社ニッスイは、気温が低い時期に収穫したブロッコリーほど、冷凍加工後に解凍した際の組織軟化が大きいことを発見しました。解凍後の組織軟化は食感の低下を引き起こすため、気温の低い時期を避けて収穫することが冷凍ブロッコリーの食感の向上及び品質の安定化につながると考えられます。近年、冷凍野菜の需要は増加し続けています。しかし、野菜類は冷凍によって組織が軟化しやすく、品目によっては解凍後の食感の低下が問題となっています。その一方で、同じ野菜でも品種や生育段階の違いによって、解凍後の食感などの品質が異なることが経験的に知られていますが、その詳細なメカニズム・要因は明らかになっていません。冷凍加工後に軟化しにくい品種や栽培条件などが明らかになれば、冷凍野菜の高品質化につながります。本研究では、冷凍野菜としての需要が多いブロッコリーについて、品種、収穫時のサイズ(花蕾の直径)および収穫時期の違いが冷凍による組織軟化に与える影響を調査しました。その結果、冷凍ブロッコリーの解凍後の軟化は、品種や収穫時のサイズよりも、収穫時期の気温に大きく影響されることが明らかになりました。また、細胞と細胞を結びつける多糖類であるペクチンの組成を分析したところ、気温の低い時期に収穫した秋冬収穫ブロッコリーは気温の高い春収穫ブロッコリーと比べて水溶性ペクチンの割合が高く、細胞同士の結着が弱くなっていることが示唆されました。以上のことから、比較的温暖な時期に収穫したブロッコリー原料は冷凍加工に適しており、組織が軟化しにくい冷凍用ブロッコリーを栽培する際には、収穫が厳冬期(目安として日平均 10°C 以下)と重ならないような栽培計画を組むことが重要と考えられます。本成果は、冷凍ブロッコリー用に気温を考慮した栽培体系の確立や、冷凍ブロッコリーの食感の向上及び品質の安定化に活用できます。(農研機構研究成果:情報公開日:2023年12月20日)

.....
編集後記

立春を過ぎましたが、今シーズン最強最長の居座り寒波により広い範囲で交通などへの影響がありました。また高値が続いている野菜など農作物の生育が懸念されます。農林水産・食品産業関係では、エネルギー価格の高騰や、生鮮食品や加工食品等の値上げが今後も続きそうです。

さて、当研究会ではいろいろな課題に向き合い、引き続き産学連携支援を基軸として取り組んでまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

===== 《メールマガジンに関するお問い合わせは》 =====
特定非営利活動法人東海地域生物系先端技術研究会 中山・道村

TEL&FAX : 052-789-4586

E-mail : bio-npo2*y4.dion.ne.jp (*を@に書き換えてください)

URL : <https://www.biotech-tokai.jp/>

東海生研のメルマガ配信の登録(無料) ご案内

<https://www.biotech-tokai.jp/ezine-reg>